

Berlinghieri



BERLINGHIERI GRILLO BIOLOGICO

Classificazione:
Vino bianco D.O.C. Sicilia Grillo

Luogo di produzione:
Contrada Berlinghieri - Trapani

Uve:
Grillo 100% coltivate in biologico

Resa per Ha:
Qli 70 su terreno di medio impasto a 350 m s.l.m.

Epoca di vendemmia:
Dalla Prima settimana di Settembre, raccolto rigorosamente a mano in bins da 200 kg

Vinificazione:
Breve macerazione pellicolare delle uve a bassa temperatura in ambiente riducente, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. L'affinamento avviene in tanks di acciaio per la grande maggioranza della massa, e per una percentuale pari al 10 % l'affinamento avviene in tonneau di rovere francese. La nostra tecnica prevede l'affinamento sulle fecce nobili fino alla primavera successiva alla vendemmia, epoca dell'imbottigliamento. Un mese prima dell'imbottigliamento le cuvè ottenute vengono assemblate, dando vita ad un unico vino che porteremo all'imbottigliamento. Una maturazione in bottiglia di 1 mese sarà necessaria affinché il nostro Grillo raggiunga la sua massima espressione organolettica, apprezzata anche ad un anno dal suo imbottigliamento.

Gradazione alcolica: 13,50% vol

Bottiglie prodotte: 12.000

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal colore Giallo paglierino intenso dai riflessi verdi, i quali con la maturazione in bottiglia vireranno verso il dorato. Al profumo risulta avvolgente e persistente caratterizzato da suadenti note agrumate, su tutti il pompelmo, accompagnati da frutti tropicali, frutti a pasta bianca e gelsomino in un complesso armonico che riemerge nel suo retronasale. All'assaggio emerge immediatamente la sua importanza, grazie al suo ottimo equilibrio gusto-olfattivo, alla sua grande freschezza e persistenza al palato e soprattutto alla spiccata mineralità. Accompagna antipasti di mare, primi e secondi piatti di pesce e crostacei, secondi piatti a base di carne bianca, formaggi freschi e di media struttura. Servire a 12-13 °C

BERLINGHIERI GRILLO ORGANIC

Appellation:
IGT Terre Siciliane Grillo white wine

Place of production:
District of Berlinghieri - Trapani

Grapes:
100% organically cultivated Grillo.

Yield per hectare:
70 quintals on medium textured soil at 350 meters above sea level.

Harvest period:
Painstakingly hand-picked in the first week of September, using bins of 200 kg.

Winemaking:
Short maceration of the skin of the grapes at a low temperature in a reducing environment, soft pressing and fermentation at a controlled temperature. The aging takes place in steel tanks for the 90% of it, while for just the 10% of it the aging is done in French oak tonneau. Our technique consists in the refinement on the fine lees until the spring after the harvest, bottling period. A month before bottling the obtained cuvées are put together and mixed in order to give birth to a unique wine which is the one that will be bottled in the end. An extra month inside the bottle will be necessary to our Grillo to achieve its highest organoleptic expression, which can be appreciated after a year of being bottled.

Alcoholic content: 13,5% vol.

Number of bottles produced: 12.000

ORGANOLEPTIC PROFILE

Straw yellow intense coloured wine with greenish reflections that will turn golden after maturing inside the bottle. The scent is captivating and long-lasting, characterized by mellow citrus notes, especially grapefruit, accompanied by tropical fruits, white-pulped fruits and jasmine in a harmonic complex which re-emerges in the secondary scents. Tasting immediately shows its importance, thanks to its excellent flavour and olfactory balance, its great freshness and persistency on the palate, and best of all thanks to its high mineral content. Suitable for fish starters, main and second courses with seafood and shellfish, white meat second courses, fresh and medium-aged cheeses. To be served at the temperature of 12-13 °C.

