

# Ohana Grillo

## CARATTERISTICHE TECNICHE

**CLASSIFICAZIONE** Doc. Sicilia

**VITIGNO** 100% Grillo

**GRADO ALCOLICO** 13,5 vol.

**ZONA DI PRODUZIONE** Sicilia Occidentale

**TERRENO** Sabbioso / argilloso

**ALTIMETRIA** 400 s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO**

**DENSITÀ D'IMPIANTO** 4000 piante/ettaro

**RESA PER ETTARO** 80 quintali

**VENDEMMIA** Prima settimana di settembre

**VINIFICAZIONE** Pressatura soffice e fermentazione per 12 ore sulle fecce

**AFFINAMENTO** 6 mesi in acciaio

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA** Circa 2 mesi

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE** Giallo paglierino con sfumature dorate

**AL NASO** Profumo spiccatamente tropicale, con note agrumate e fiori bianchi

**AL PALATO** Intenso, caldo, equilibrato e armonico con il suo gusto asciutto e leggermente tannico

**ABBINAMENTI** Ottimo con frittore di crostacei e primi piatti di pesce, sughi leggeri. Ottimo per aperitivi

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8/10°C

