

Flavi



Flavi Grillo

2014
86 punti
Luca Maroni

VITIGNO: 100 % Grillo

DENOMINAZIONE: TERRE SICILIANE I.G.T.

UBICAZIONE: Camporeale a circa 350 mt s.l.m.,
Erbe Bianche.

SUOLO: Terreni scuri alluvionali e profondi, di
medio impasto, limo argillo-sabbiosi, con buon
contenuto di sostanza organica.

RESA PERETTARO: 70 quintali

ETA' DELLE VITI: 10 anni

VINIFICAZIONE: diraspatura, macerazione a
freddo delle bucce con il mosto (4C °), pressatura
soffice delle uve e fermentazione in vasche di
acciaio termo - controllate per 24 giorni a 12-14 °C.
Matura in botti di rovere francese di secondo
passaggio per almeno 4 mesi. Segue affinamento
in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE: vino fresco, minerale ed
elegante, con un forte sentore di agrumi e di
pesca.

VENDEMMIA: Raccolta manuale in cassette
durante la prima decade di Settembre.

GRADAZIONE: 13 % Vol

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo e con
tutti i piatti a base di pesce - Servire a 9°C.

AZIENDA AGRICOLA
PISCIOTTA VINCENZA

Via Alfieri, 51
CAMPOREALE (PA)
Tel. 0924 36755
Cell. 339 4980919 - 388 6537642
e-mail: vinimarinocamporeale@gmail.com

www.marinovini.com



Vini Marino