

## Aquilæ Grillo

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



**Tipologia:** bianco -DOC Sicilia

**Vitigno:** Grillo

**Numero bottiglie prodotte all'annata:** 60.000

**Zona di produzione:** Comuni di Canicattì, Naro, Racalmuto, Campobello di Licata, Ravanusa, Favara, Cattolica Eraclea, Calastra, Licata e Giardina Gallotti, in territorio di Agrigento

**Tipo di terreno:** terreni limo-sabbiosi, medio impasto con reazione alcalina dovuta al calcare attivo

**Altitudine:** da 200 m. a 600 m.

**Età media delle viti:** 15 anni

**Sistema di allevamento:** prevalentemente controspalliera, con sistema a cordone rinnovabile e speronato

**Piante per ettaro:** 4000 - 5000

**Resa per ettaro:** 10 t.

**Vendemmia:** settembre

**Fermentazione:** in vasca di acciaio a temperatura controllata a 16° C. per 15 giorni

**Fermentazione malolattica:** non svolta

**Affinamento:** tre mesi in vasca

**Affinamento in bottiglia:** due mesi prima della commercializzazione

**Temperatura di servizio:** 12° C

**Calice consigliato** da bianco di buona struttura, leggermente panciuto;

### Note di degustazione

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdi;

**Olfatto:** caratterizzato da profumi netti e armoniosi di fieno, mimosa e camomilla, che si alternano e intrecciano a sentori di mela renetta, mandorla, uva spina, frutta esotica ed erbe della macchia mediterranea;

**Palato:** deciso, di spiccata personalità, coerente con l'aristocratica impronta data dall'uva che gli dà vita, colpisce per la solidità e l'estrema compostezza, frutto di una tessitura nobile e di una componente acida appropriata;

**Caratteristiche:** è la dimostrazione della fondatezza dell'antico adagio "la classe non è acqua", l'esempio di come una varietà importante possa essere così versatile da tramutarsi, ad un tempo, in un vino complesso, piacevole e di magnifica beva.

**Abbinamenti gastronomici:** suggestiva l'unione con un riso Acquerello alle ortiche, gli spaghetti ai ricci di mare, il baccalà fritto, la rana pescatrice al gratin, le sarde a "beccaficu"; azzeccata la combinazione con la sogliola "alla mugnaia" e la cernia al forno.