

Aquilæ Bio Grillo

Sicilia

Denominazione di Origine Controllata



Tipologia: bianco -DOC Sicilia

Vitigno: Grillo

Numero bottiglie prodotte all'annata: 60.000

Zona di produzione: Comuni di Canicatti, 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.