

Fileno

Sicilia
Denominazione di Origine Controllata



Tipologia: bianco - DOC Sicilia

Vitigno: Grillo

Zona di produzione: entroterra agrigentino

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 contropalliera, con sistema a cordone rinnovabile

Piante per ettaro: 4000 - 5000

Resa per ettaro: 9 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: intenso ed elegante. In scena vanno frutta gialla matura (pesca, susina e mela), ginestra, frutta secca e sfumature speziate;

Palato: sorprende per l'equilibrio confermando in pieno, con una grande personalità acido - sapida, le note olfattive. Lunga e piacevole la persistenza;

Caratteristiche: Voce nuova e autentica delle uve di Grillo coltivate in media collina. Un ottimo interprete, capace di esprimere con modernità e piacevolezza le migliori tipicità di questo importante vitigno della tradizione siciliana;

Abbinamenti gastronomici: suggestiva l'unione con gli scampi crudi e sorprendente l'abbinamento con una grigliata di pesce azzurro. Si sposa magnificamente con gli spaghetti ai ricci e con le busiate al pesto alla trapanese.