

Summanera s.r.l.

C.da Vallefondi
Monreale (PA) - Italia

+39 320 893 0036
info@summanera.it



GRILLO

D.O.C. Sicilia

Vino Bianco Biologico / Organic Dry White Wine

Vitigno / Grape variety

100% Grillo - Sicilia D.O.C.

Vinificazione / Vinification

Utilizzo di ghiaccio secco in tutte le fasi della vinificazione, allo scopo di impedire qualsiasi reazione di ossidazione e condurre l'intero processo di fermentazione in riduzione. Diraspatura e pigiatura delle uve, pressatura soffice delle stesse. Segue decantazione statica a freddo dei mosti e fermentazione alcolica con inoculo di lieviti selezionati.

Use of dry ice at all stages of vinification in order to prevent any oxidation reaction and to conduct the entire fermentation process in reduction. Destemming, crushing and soft pressing of the grapes. This is followed by cold static decantation of the must and alcoholic fermentation in stainless steel tanks. Alcoholic fermentation with inoculation of selected yeasts.

Affinamento / Maturation

In acciaio a contatto con i propri lieviti per sei mesi.

In stainless steel in contact with its own yeasts for six months.

Affinamento in bottiglia / Bottle ageing

3 Mesi / 3 Months

Tipologia di terreno / Soil type

Terreno sabbioso a 350 m.s.l.m.

Sandy soil @ 350 mt. above sea level

Anno d'impianto / Year of planting

2015

Shelf life

Oltre 3 anni se conservato in cantine idonee.

More than 3 years if stored in suitable cellars.

Conservazione / Storage

Al riparo dalla luce, bottiglia coricata in ambiente fresco (~15°C) e leggermente umido.

Protected from light, bottle lying down in a cool (~15°C) and slightly humid environment.