

Grillodoro 2016 – Cru

*Unico nel panorama enologico siciliano, il **Grillodoro** è una rarità, essendo il solo vino muffato prodotto sull'isola. È un vino passito ottenuto da una vendemmia tardiva di uve Grillo surmature, caratterizzate dall'attacco della Botrytis Cinerea, la cosiddetta muffa nobile, che si forma nel nostro vigneto affacciato sul Mediterraneo. La peculiare posizione dei filari favorisce lo sviluppo della botrite, poiché espone le uve all'alternanza di umidità, generata dal mare, sole e brezza, un fenomeno molto raro che rende il nostro Grillodoro un nettare preziosissimo. Da qui il nome fortemente simbolico del nostro passito, che richiama l'oro del sole siciliano messo in bottiglia per pochi e ricercati estimatori.*

Classificazione: passito IGP Terre Siciliane

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 13,5%

Note di degustazione: dal colore dorato, brillante, con leggeri riflessi ambra. Bouquet delicatissimo, con sentori floreali di fiori d'arancio e gelsomino, zafferano, e un tocco finale mielato. Al palato è franco, armonico, gradevole, con sentori di miele e frutta tropicale, che persistono piacevolmente

Abbinamenti: si esprime perfettamente nel connubio con pasticceria secca a base di mandorla, tiramisù e dolci di ricotta. Ideale con formaggi a pasta erborinata. Servire a 10-12° C

Annate prodotte: 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2014, 2015, 2016

Bottiglie prodotte: 1.730

Informazioni sui vigneti: le uve del Grillodoro arrivano da vigne di circa 30 anni, la cui densità è di 3.200 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 20 q





Terreno: pianeggiante, composto da un substrato calcareo, prevalentemente sabbioso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: manuale, a più riprese, tra ottobre e novembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in *barrique* di rovere francese nuove, sulle fecce fini, per 2 anni e 1 ulteriore anno in bottiglia