

DC
DONNADICOPPE
GIBELLINA



NATIVO

Passito - Grillo

Provenienza/Production area	Sicilia Occidentale/Western Sicily Valle del Belice Gibellina
Uve/Grapes Variety	Grillo
Sistema di allevamento	Cordone Speronato
Cultivation System	Strained cordon
Densità/Plants density	5000-6000 Piante/ha 5000-6000 plants/ha
Altezza/Altitude	400-500 s.l.m./400-500 a.s.l.
Resa/Production	80-90 ql. /ha - 80-90 hls/ha
Affinamento/Refining	In silos di acciaio inox./In steel tanks, 2 mesi in bottiglia/2 months in bottle
Colore/Colour	Ambrato/Amber
Profumo/Aroma	Fine e persistente con note di frutta e agrumi Light and persistent, with fruit and citrus fruit hints
Sapore/Flavour	Secco, equilibrato di intensa persistenza Dry, equilibrated nicely persistent
Abbinamenti	Ideale con dolci a base mandorle, formaggi stagionati
Food pairings	Ideal with sweet almond, mature cheeses
Grado Alcolico/Alcohol	15.00 % Vol