



MILLESIMATO

Extra dry

Provenienza <i>Production area</i>	Sicilia Occidentale <i>Western Sicily</i> Valle del Belice - Gibellina (TP)
Uve <i>Grape Variety</i>	Grillo
Sistema di allevamento <i>Cultivation System</i>	Controspalliera <i>Counter</i>
Densità <i>Plants density</i>	4000 Piante/ha <i>4000 plants/ha</i>
Altezza <i>Altitude</i>	500 s.l.m. <i>500 a.s.l.</i>
Resa <i>Production</i>	60 ql/ha <i>60 hls/ha</i>
Fermentazione <i>Fermentation</i>	Fermentazione in acciaio inox, rifermentazione in autoclave charmat corto. 13/14 °C a contatto con i lieviti in vasca per 6 mesi <i>Fermentation in stainless steel, re-fermentation in autoclave. 55/57 °F in contact with the lees in the steel tank for 6 months</i>
Affinamento <i>Refining</i>	In autoclave per 20/30 gg <i>In an autoclave for 20/30 days</i>
Colore <i>Colour</i>	Giallo paglierino con riglessi verdognoli <i>Light yellow with greenish reflections</i>
Profumo <i>Aroma</i>	Fragrante, lievi sentori di crosta di pane e aromi fruttati <i>Fragrant, slight hints of bread crust, fruity aromas</i>
Sapore <i>Flavour</i>	Fine e floreale con lievi sentori di grutta esotica <i>Fine and floral with slight aromas of exotic fruit</i>
Grado Alcolico <i>Alcohol</i>	11.00 % Vol