

## Coste a Preola Grillo 2020

Sicilia DOC da agricoltura biologica – linea Territoriali

---



*Coste a Preola è il nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua biodiversità: così si chiamano i vigneti che ricadono in questo lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. **Coste a Preola Grillo** è il vino-simbolo del forte legame tra la nostra azienda e l'oasi naturalistica.*

**Vitigno:** Grillo 100%

**Gradazione alcolica:** 12%

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Note di degustazione:** dal colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è elegante, intenso, dalle spiccate e complesse note varietali, in cui si riconoscono note di frutto della passione, menta, ananas e pesca bianca. Al palato ha un ottimo equilibrio, è pieno, ricco e fragrante con acidità vivace e buona persistenza

**Abbinamenti:** particolarmente indicato con antipasti di pesce crudo e crostacei. Ottimo con zuppe di pesce, pesce al forno e timballi di verdure saporite. Servire a 8-10 ° C

**In vigna:** le uve del Coste a Preola Grillo arrivano da una vigna di 17 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di 80 q. Il terreno è pianeggiante, composto da

un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso e il sistema di allevamento è la controspalliera, con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge la seconda decade di agosto

**In cantina:** il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi

**Prima annata:** 2006

**Bottiglie prodotte:** 55.000

**Formato bottiglia:** 750 ml

