

Nicosia Grillo 2023



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 1,5l
Statut : Disponible

Pays	Italie
Producteur	Nicosia
Appellation	DOC Sicilia
Région	Sicile
Couleur	Blanc
Intensité	N/D
Temps de Garde	2-3 ans
Encépagement	100% Grillo
Sucre Résiduel	< 3 g/L
Viticulture	Biologique
Vinification	Récolte manuelle; macération à froid pour 12 heures; foulage; pressurage; fermentation en cuve inox.
Sol	Sol sablonneux, situé à environ 200 m d'altitude.
Élevage	En cuve inox, sur lies et par la suite un autre 2-3 mois en bouteille.
Ce qui le rend unique	Ce vin blanc biologique est produit à partir de Grillo, cépage indigène de la Sicile. D'une couleur jaune paille intense, il présente un bouquet parfumé de notes fruitées et d'herbes aromatiques, telles que la menthe et l'ortie. En bouche, il fait preuve d'une grande fraîcheur et d'une belle amplitude, avec un caractère salin typique et une bonne persistance.