



## VINO BIANCO - GRILLO

Terre Siciliane I.G.P.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

WINE MAKING AND AGEING

Pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, affinamento in serbatoi in acciaio inox dove affina "sur-lie", con "batonnages" mensili per cinque mesi circa.

*Soft-pressing, fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks, the wine is aged "sur-lie" with monthly "batonnages" for about five months.*

### DESCRIZIONE

DESCRIPTION

Al naso mostra note di pesca bianca, erbe selvatiche e fiori di campo, in bocca è fresco, fragrante e sapido.

*The nose reveals notes of white peach, wild herbs and flowers; on the palate is fresh, fragrant and sapid.*

### COME SERVIRLO

HOW TO SERVE

La migliore temperatura di servizio è intorno ai 9° - 10°C. Servire in calici di media ampiezza.

*Serve at a temperature between 9° - 10°C in average size stem glasses.*

Produttore: Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi  
Area di Produzione: Sicilia Occidentale

Vitigni: 100% Grillo  
Grado Alcolico: 12,5% Vol.  
Colore: Bianco



TENUTE MOKARTA

Tenute Mokarta S.r.l.  
C.da San Ciro, 487 - Salemi TP Italia  
Tel / Fax 0924 1855124 - Mobile 334 3633792  
[www.tenutemokarta.com](http://www.tenutemokarta.com)