



VINO BIANCO GRILLO

Terre Siciliane I.G.P.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO WINE MAKING AND AGEING

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

Soft pressing, temperature-controlled fermentation, aged in stainless steel vessels, matured "sur-lie" (on lees) with monthly "batonnages" (lees stirring) for three months.

DESCRIZIONE / DESCRIPTION

Il vitigno Grillo dona al vino freschezza e profumi, con note agrumate e minerali con sentori di the verde e salvia. In bocca mantiene una gradevole freschezza che unita alla buona alcolicità ne fa un vino da bere giovane ma che accetta anche un breve affinamento in bottiglia. E' in accompagnamento con piatti a base di pesce o carni bianche che questo vino esprime a pieno le sue potenzialità, perfetto con il cous cous di pesce, ne esalta il sapore grazie alle sue note fresche e secche al palato.

The Grillo grape gives the wine freshness and perfume, with citrus and mineral notes and hints of green tea and sage. In the mouth it maintains a pleasant freshness that is combined with good alcohol, making it a wine to be drunk young that also recognizes a short aging in the bottle. With fish or white meat dishes this wine expresses its full potential, perfect with couscous with fish, its flavour is enhanced, thanks to its fresh and dry notes on the palate.

COME SERVIRLO / HOW TO SERVE

La temperatura ideale di servizio è di 8-10° C. Versare in calici di media ampiezza per gustarlo al meglio.

Ideal serving temperature is 8-10 ° C. Pour into medium sized glasses to enjoy its full potential

Produttore: Tenute Mokarta casa vinicola in Salemi

Area di Produzione: Sicilia Occidentale

Vitigni: Grillo in purezza

Grado Alcolico: 13% 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