



BAGLIO DELLE FATE

GRILLO

TERRE SICILIANE Indicazione Geografica Protetta

Un bianco moderno da uva antica, il Grillo, varietà storica siciliana oggi vinificata con la tecnologia moderna nel rispetto della tradizione, produce un vino che esprime elegantemente le caratteristiche della varietà, dal colore giallo vivace, dai profumi intensi di agrumi e di macchia mediterranea, dal gusto ricco, intenso e salino.

A modern white wine from ancient grapes, the Grillo, historic Sicilian varieties, vinified today with modern technologies while respecting tradition. The Grillo produces a wine that elegantly expresses the characteristic of the variety, including the bright yellow colour, citrus and Mediterranean maquis intense aromas together with rich, intense and salty taste.

SCHEDA TECNICA

CLASSIFICAZIONE: Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

TIPOLOGIA VINO: Bianco

UVAGGIO: 100% Grillo

VINIFICAZIONE: Fermentazione in vasche d'acciaio inox per 10 gg a temperatura controllata 16/18 °C

AFFINAMENTO: 2 mesi in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol

BOTTIGLIA: 75 cl

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: Da bere subito o da affinare per alcuni anni

CLASSIFICATION: Terre Siciliane - Indicazione Geografica Protetta

WINE VARIETY: White

GRAPES: 100% Grillo

VINIFICATION: Fermentation in stainless steel tanks for 10/ days at a controlled temperature of 16/18 °C

AGEING: 2 months in bottle

ALCOHOL VOL: 12% vol

BOTTLE: 75 cl

AGEING CAPACITY: To drink immediately after opening or keep unopened and age for some years

