



Grillo Verde 2018

Cantina: Dos Tierras Badalucco

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Orange

Regione: Sicilia

Vitigni: Grillo, Verdejo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 12 mesi in Barrique

Abbinamenti: Antipasti, Carni Bianche, Pesce al Forno

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Grillo Verde è un blend di grillo e verdejo. La prima annata è del 2014, dopo 5 anni di sperimentazione. Il GrilloVerde fermenta naturalmente e lasciato sulle bucce per 5-10 giorni. E' pestato e pressato coi piedi. Viene stoccato in botti e barriques prima di essere imbottigliato. Il Grillo storico di famiglia viene da un vecchio vigneto sul mare di Petrosino. Questo micro territorio di terre molto fertili dà al grillo delle note uniche, marsaleggianti. Raggiunge gradi zuccherini elevati che ci costringe a svolgere 3 diverse vendemmie durante settembre. Nel Grillo Verde Badalucco il verdejo vendemmiato con bassi zuccheri ci aiuta a moderare l'alcolicità.

Note di degustazione

Il Grillo Verde Badalucco ha un meraviglioso color dorato con riflessi arancioni brillanti. Esplode al naso con un profumo di ricco di arancia candita e ai tipici profumi della macchia mediterranea, erbe aromatiche, finocchio e liquirizia richiamando anche in poche parole è la Sicilia in bottiglia. Non manca una leggera nota ossidativa, che richiama la noce secca a completare il profilo olfattivo. Al palato i suoi 14 gradi lo rendono caldo e la macerazione succoso, la nota fresca del Verdejo e la salinità del Grillo creano una sinergia disarmante.