



Canto del Grillo 2019

Cantina: Abbazia San Giorgio

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Tipologia: Orange

Regione: Sicilia

Vitigni: 100% Grillo

Certificati: Autocertificato Naturale

Denominazione: Terre Siciliane IGT

Annata: 2019

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 4 mesi in Acciaio - 2 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Molluschi, Pesce

Bottiglie prodotte: 4000

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L'agricoltura ad Abbazia San Giorgio è biologica con utilizzo di alcune tecniche di agricoltura biodinamica. Nella coltivazione non si utilizzano concimi chimici né prodotti di sintesi, mentre per le malattie fungine si effettuano trattamenti di solo zolfo. La lavorazione del Canto del Grillo di Abbazia San Giorgio inizia generalmente nella prima settimana di settembre quando si vendemmiano le uve che hanno raggiunto la maturazione desiderata. I grappoli selezionati e recisi vengono trasportati in cassette in cantina dove avviene la diraspatura, la pigiatura e la pressatura. La fermentazione avviene spontaneamente ad opera dei lieviti indigeni presenti sulle bucce. A seconda dell'annata si sceglie la durata della macerazione che nel 2019 è stata di 15 giorni. Durante la lavorazione del Canto del Grillo di Abbazia San Giorgio non si effettua alcuna correzione, né filtrazione. L'affinamento del Canto del Grillo si effettua nei silos di acciaio per circa 4 mesi quindi viene imbottigliato ed affinato ancora per almeno 60 giorni.

Note di degustazione

Il Canto del Grillo di Abbazia San Giorgio ha un bel colore giallo ambrato, dato dalla macerazione sulle bucce, al bicchiere è limpido ma può presentare residui in bottiglia per via dell'assenza di filtrazione. Al naso è fruttato, mentre in bocca esplose in fragranza e mineralità. Non presenta residui zuccherini. Il Canto del Grillo da Abbazia San Giorgio è un vino che si accompagna egregiamente gli antipasti in genere, ma spicca con quelli a base di pesce e di molluschi. Temperatura di servizio 8-10 C°.