

GRICO

GRECANICO

Fiori di zagara, salvia e note fruttate avvolgono il Grico di Caruso & Minini, un vino dal carattere fresco e gioioso. L'armonia di questo bianco si respira sin dal momento della vendemmia, attraverso un'attenta e rigorosa raccolta manuale. Si procede poi con l'abbassamento repentino della temperatura delle uve, una pressatura soffice del grappolo intero e una fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni. Dopo 4 mesi di affinamento in acciaio, si termina con l'imbottigliamento. Un bianco intenso, fragrante, dai riflessi dorati, compagno ideale di piatti elaborati e dai sapori decisi.

DENOMINAZIONE

TERRE SICILIANE IGP

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino, con riflessi dorati

PROFUMO: Al naso è fresco, ricco di sfumature ampie e variegata, con note di frutta bianca, fiori di zagara e salvia.

GUSTO: In bocca ritornano le essenze percepite al naso. Freschezza e sapidità, in grande evidenza, lo rendono un bianco piacevole e fragrante.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige primi piatti vegetariani. Si sposa bene con il polpo e le ostriche, ottimo con crostini di ogni tipo.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Grico racconta la collaborazione speciale con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 20.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grecanico

UBICAZIONE VIGNETO: Salemi

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Fine settembre

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Raccolta a mano, abbassamento repentino della temperatura delle uve e pressatura soffice del grappolo intero. A seguire, illimpidimento statico del mosto e fermentazione a temperatura controllata di 16-18°C per 20 giorni.

AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio.

COLLEZIONE
GLI ECLETTICI



GRICO

GRECANICO

Another gem by Caruso & Minini winery: Grico is an orange floral wine with a sage and fruity bouquet characterised by a fresh and joyful character. The harmony of this wine already originates at the time of manual harvest. Over the winemaking process grapes undergo a sudden decrease in temperature followed by a soft pressing of the whole bunch and fermentation at a controlled temperature of 16-18°C for 20 days. After 4 months of steel aging, the wine is bottled. An intense, fragrant wine with golden hues, the ideal choice for fine dishes with strong flavours.

APPELLATION

IGP TERRE SICILIANE

TASTING NOTES

COLOR: Straw yellow , with golden hues

AROMA: Straight forward and well defined the range of flavours, notes of orange blossom and sage leaves

PALATE: Absolutely coherent as your mouth perceives the same notes as your nose. Remarkable freshness, a real pleasant and fragrant wine.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Ideal choice for vegetarian dishes. Unique pairing of with octopus and oysters, excellent with all kinds croutons

SUITABLE GLASS: Tulip

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the special collaboration with the Zanzara Lab, a wine completely dedicated to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.ca.

BOTTLES: 20.000

BOTTLE SIZE: 75 cl

PACKAGING: Case of 6, case of 12 for specific markets only

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Grecanico

TOPOGRAPHY: Salemi area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous-clayey

EXPOSURE: North

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: Final weeks of September

HARVEST METHOD: Manual

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Hand -harvesting. Over the winemaking process grapes undergo a sudden decrease in temperature followed by a soft pressing. Static clarification of the must and fermentation at a controlled temperature is carried out at 16-18°C for 20 days.

MATURATION: 4 months in steel tanks.

