

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.

