

LILLO GRILLO

Intensità, eleganza. Il "Lillo" di Caruso & Minini racconta la biodiversità dei luoghi, la connessione tra uomo e natura, attraverso un'etichetta sulla quale campeggia l'immagine dei fiorellini di acetosella che crescono spontaneamente tra i filari del vigneto. Le tappe della vinificazione prevedono la criomacerazione del diraspato ad una temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore circa; si procede con l'illimpidimento statico, l'affinamento in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Un bianco di pronta beva, capace di "incunearsi" tra i sapori tipici della tradizione siciliana con il suo ampio corredo aromatico di fiori e di frutta. Stupisce la vena sapida al palato, in equilibrio con struttura e morbidezza.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi.

PROFUMO: Al naso un'esplosione di fiori bianchi, con sfumature di erbe di campo, in un mix di intensità ed eleganza.

GUSTO: Al palato colpisce per la sua sapidità e acidità ma al tempo stesso per l'equilibrata morbidezza e l'ottima struttura gustativa.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige accostamenti delicati come tartare di pesce crudo o sushi; bene anche con carni bianche e verdure saltate.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Lillo, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 32.000

FORMATI: 75 cl

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

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

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

EPOCA VENDEMMIALE: Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto.

AFFINAMENTO: In acciaio, sui lieviti, con 2 battonage al giorno.



LILLO

GRILLO

Intense and elegant white wine. "Lillo" by Caruso & Minini tells about the biodiversity of the places, the connection between man and nature graphically represented by a label showing sorrel flowers spontaneously growing between the rows of the vineyard. The winemaking process involves both cryomaceration of the destemmed grapes at controlled temperature of 4°C for about 4-12 hours, and static clarification followed by steel aging before bottling. With its wide aromatic flower and fruit profile, this white wine is both suitable for an immediate consumption and capable of displaying all the typical sicilian flavours. Lillo stands out for its salty note on the palate, perfectly balance in structure and softness.

APPELLATION

DOC SICILIA

TASTING NOTES

COLOR: Pale yellow color with greenish hues.

AROMA: An explosion of white flowers, with hints of field herbs, in a mix of intensity and elegance.

PALATE: the wine stands out for its saltiness and acidity as well as the balanced softness and excellent taste structure.

HOW TO TASTE

FOOD PAIRING: Delicate pairings such as raw fish tartare or sushi; also good with white meats and sautéed vegetables.

SUITABLE GLASS: Tulip

SERVING TEMPERATURE: 8-10°C

MARKET INFO

WINE NAME: the name comes from the collaboration with the Zanzara Lab, according to social inclusion

DISTRIBUTION: Ho.re.Ca.

BOTTLES: 32.000

BOTTLE SIZE: 75cl

PACKAGING: 6-case, 12-case only for specific markets

VITICULTURE

TERROIR: Hilly

VINES: 100% Grillo

TOPOGRAPHY: Marsala area

ALTITUDE: 350m a.s.l.

SOIL: Calcareous - clayey

EXPOSURE: north/ northwest

TRAINING SYSTEM: Espalier

VINES PER HECTARE (EA): 3.500 p/ha

YIELD PER HECTARE: 80 q/ha

HARVEST PERIOD: Between the last decade of August and the first week of September.

HARVESTING METHOD: Hand-harvesting

WINEMAKING INFO

ALCOHOL: 12,5% Vol.

WINEMAKING PROCESS: Cryomaceration in steel fermenters at controlled temperature of 4°C for 12-24 hours. Soft pressing of the grapes, static clarification of the must.

MATURATION: In steel on the lees.

