



# SENSALE



## GRILLO

SICILIA D.O.C. **BIO**

Origine : Italie  
Appellation : DOC Sicile .  
Millésime : 2022.  
Cépage(s) : Grillo 100% .  
Vendange : Manuelle début septembre .

### PRESENTATION :

Obtenu à partir de raisins cultivés en régime d'agriculture **Biologique** , il provient de la région historiquement considérée comme le lieu d'origine du vin cépage Grillo .

Après la récolte , le raisin est rapidement acheminé à la cave , puis délicatement pressé et immédiatement stocké au frais à 16 °C.

Ensuite la moût de haute qualité est préparé pour la fermentation avec une levure sélectionnée pour une durée de 15 à 18 jours.

Elevage en cuves inox thermorégulées.

Ce Grillo est représentatif de son terroir , présent dans toute l'île , il est le vin le plus apprécié des vignerons.

### NOTES DE DEGUSTATION :

Robe : Robe jaune paille et brillante aux reflets verts .  
Nez : Nez aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes .  
Bouche : Caractérisé par un bon équilibre , une agréable acidité et des fruits tropicaux (poire , pêche , ananas ) .  
Suivi de quelques notes minérales en fin de bouche .

Suggestions gourmandes :

Plats de coquillages , de crustacés , saumon grillé , viande blanche .

**Coup de cœur** : Ideal pour un pique-nique ... pourquoi pas au bord de l'eau .



**PRO Wines**

Belgium



+ 32 495 82 06 82 - E-mail [info@prowines.be](mailto:info@prowines.be) [www.prowines.be](http://www.prowines.be)