

RIVIERA

Wines & Spirits

FEUDO ARANCIO GRILLO



Italia.

PAÍS

Sicilia DOCG.

DENOMINACIÓN

100% Grillo.

UVAS

Este Grillo se cultiva de manera sustentable y se cosecha por la noche en la segunda semana de septiembre. Las uvas están prensadas suavemente y despalilladas en tanques sellados para evitar la oxidación. La fermentación y el asentamiento del vino se da con temperaturas controladas de 18°C por 10 días. El vino se envejece en lías por 5 meses en taques de acero inoxidable con battonage continuo para enriquecer el cuerpo del vino.

Vista: Amarillo pajizo oscuro.

NOTA DE CATA

Nariz: Un fragante y distintivo aroma tropical es la base de este vino que nos recuerda a notas de mango y papaya que se mezclan perfectamente con aromas de jazmín y flores blancas. Boca: Balanceado y armonioso con una delicada acidez y mucha persistencia.

Cocina del mar en general, platos

MARIDAJE

de pasta suaves, pollo rostizado, pescados horneados o a la sal. La frescura y aromaticidad de este Grillo lo hace ideal para maridarlo con platillos de verano como aguachiles y ceviches o algunos tipos de carpaccio.