



SETTESOLI

CORALE GRILLO



País, Região e Sub-região

Itália / Sicília / Menfi



Vinhedo

Vinhas de baixa altitude plantadas até 55m acima do nível do mar. Existem cinco tipos diferentes de solos: argiloso, calcário, arenoso, areia com argila, e areia com limo, que nesta área mudam de palmeira em palmeira, criando uma incrível tapeçaria de cores. Assim, cada casta é produzida no seu solo ideal, conferindo ao vinho um perfil único e inconfundível e de excelente qualidade.



Uva

100% Grillo



Safra

2020



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação alcoólica com temperatura controlada e refinamento posterior em tanques de aço inox. Estágio em garrafa por 3 meses.



Notas de Degustação

Cor amarela profunda com reflexos esverdeados. Notas intensas cítricas, mel e flor de laranjeira. Temperatura de serviço entre 10 e 12° C.



Harmonização

Combina com sopas de legumes, peixes fritos e frango com amêndoas.



Sobre a Vinícola

Um grupo de enólogos iluminados, com coragem para mudar, investir, plantar e esperar. Um time que cresce e se torna compacto, como muitas uvas em um único cacho: é assim que nossa comunidade escreve sua própria história em rótulos que hoje chegam em mais de 40 países ao redor do mundo, a partir desses 6.000 hectares de vinhedos que crescem exuberantemente entre o sol da Sicília e as carícias da brisa do mar. Uma história feita de histórias, a nossa: dois mil membros e sessenta anos de vida. Uma história que revive neste álbum de memórias, uma viagem pelo nosso território para viajarmos juntos dentro de cada garrafa. Assim é a Cantine Settesoli.



Safra 2015



Safra 2015



Safra 2015