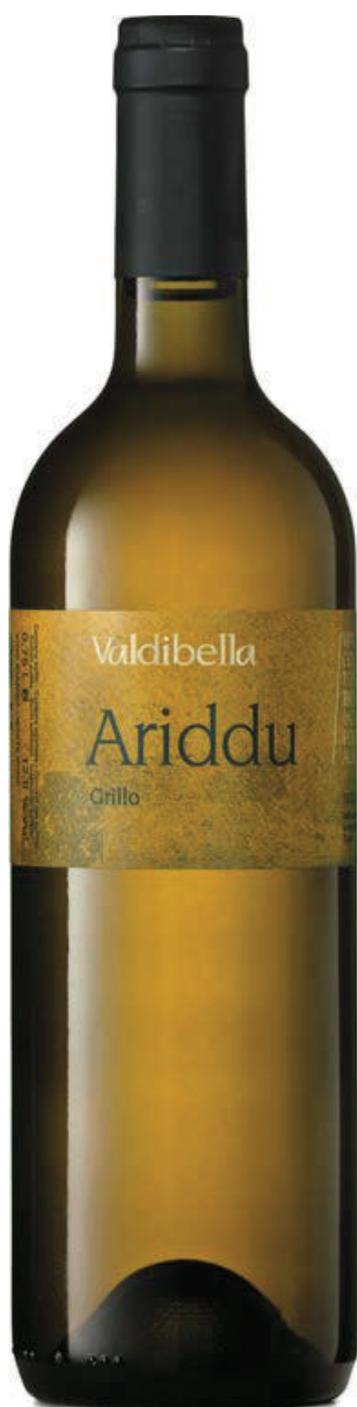


## ARIDDU

Grillo / Sicilia D.O.C. / agricoltura biologica / certificazione ICEA

È un varietà tipica della Sicilia occidentale, specialmente della provincia di Trapani. È un vitigno recente poiché la sua origine è attribuita nel 1869 al famoso scienziato siciliano Antonio Mendola, dopo aver selezionato diversi incroci tra Catarratto e Zibibbo.



### Zona di origine

Sicilia, Camporeale (Pa)

### Vitigno

100% Grillo

### Forma di allevamento

cordone speronato

### Periodo di vendemmia

fine agosto, inizio settembre

### Resa (in quintali di uva per ha)

60 quintali/Ha

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano e trasportate in cantina in piccole ceste, dove sono diraspate e mantenute a contatto con le bucce per una notte a 8°C. Il giorno successivo le uve vengono pigiate e il mosto appena travasato viene aggiunto di mosto a fermentazione naturale, preparato nei giorni precedenti con le uve provenienti dallo stesso vigneto. La fermentazione dura circa 20 giorni ad una temperatura di 15°C. Dopo la fermentazione il vino viene affinato per l'inverno e la primavera successiva in acciaio prima dell'imbottigliamento.

### Affinamento

6 mesi in acciaio

### Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati; Bouquet: aromi sottili e delicati con sentori di erba e un leggero tocco di agrumi; Sapore: un vino molto generoso, elegante, ben bilanciato con sensazioni persistenti davvero eccezionali

### Temperatura di servizio

12°C

### Formati disponibili

casce con 6 bottiglie da 0,75 l