

DOPPIO PASSO



GRILLO BIO

SICILIA DOC

Il Grillo BIO Doppio Passo deve il suo sapore fresco e fruttato all'uva matura di Grillo, uno elegante vitigno caratteristico della Sicilia. L'uva è coltivata seguendo rigorose pratiche biologiche che conferiscono al vino Bio Grillo D.O.C. una piacevole freschezza e un gusto intenso.

ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto risultante fermenta per 15-20 giorni a temperatura controllata di 17-18 °C in vasche d'acciaio. Il vino viene conservato a 18-20 °C nelle stesse vasche d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

REGIONE

La Sicilia, conosciuta come "la terra del sole", gode di un clima mediterraneo lungo le coste, mentre le aree interne sono caratterizzate da inverni temperati ed estati calde.



Sicilia



Uve: Grillo

Denominazione: Sicilia DOC

Tempo di conservazione: 2 anni

Temperatura di servizio: 8-10°C

Grado alcolico: 12,5% vol



+ Colore giallo brillante con sfumature verde chiaro.



+ Aromi di melone maturo, accompagnati da sentori di uva spina e fresche note di menta.



+ Aromi di frutta gialla come albicocca e mango si fondono in equilibrio con fresche note agrumate, creando un'armonia perfetta.



+ Perfetto da abbinare a pesce, frutti di mare, carni bianche e antipasti, ma anche a insalate.