

LILLO GRILLO

Intensità, eleganza. Il "Lillo" di Caruso & Minini racconta la biodiversità dei luoghi, la connessione tra uomo e natura, attraverso un'etichetta sulla quale campeggia l'immagine dei fiorellini di acetosella che crescono spontaneamente tra i filari del vigneto. Le tappe della vinificazione prevedono la criomacerazione del diraspato ad una temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore circa; si procede con l'illimpidimento statico, l'affinamento in acciaio, prima dell'imbottigliamento. Un bianco di pronta beva, capace di "incunearsi" tra i sapori tipici della tradizione siciliana con il suo ampio corredo aromatico di fiori e di frutta. Stupisce la vena sapida al palato, in equilibrio con struttura e morbidezza.

DENOMINAZIONE

DOC SICILIA

ANALISI ENO-SENSORIALE

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdi.

PROFUMO: Al naso un'esplosione di fiori bianchi, con sfumature di erbe di campo, in un mix di intensità ed eleganza.

GUSTO: Al palato colpisce per la sua sapidità e acidità ma al tempo stesso per l'equilibrata morbidezza e l'ottima struttura gustativa.

COME DEGUSTARLO

ABBINAMENTI: Predilige accostamenti delicati come tartare di pesce crudo o sushi; bene anche con carni bianche e verdure saltate.

CALICE CONSIGLIATO: Tulipano

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 °C

SUL MERCATO

ORIGINE DEL NOME: Lillo, così ribattezzato in collaborazione con il Laboratorio Zanzara, all'insegna dell'inclusione sociale.

CANALE DISTRIBUTIVO: Ho.re.ca.

NUMERO DI BOTTIGLIE: 32.000

FORMATI: 75 cl

CONFEZIONE: Cartone da 6, cassa da 12 solo per mercati specifici

DATI AGRONOMICI

TIPO DI VITICOLTURA: Collinare

VITIGNI UTILIZZATI: 100% Grillo

UBICAZIONE VIGNETO: Areale marsalese

ALTITUDINE: 350 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Calcareo - argilloso

ESPOSIZIONE VIGNETO: Versante nord/nord-ovest

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera

CEPPI/HA: 3.500 p/ha

RESA UVA Q.LI/HA: 80 q/ha

EPOCA VENDEMMIALE: Tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

TIPOLOGIA DI RACCOLTA: Manuale

DATI ENOLOGICI

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol.

VINIFICAZIONE IN BIANCO: Criomacerazione del diraspato in vinificatori di acciaio alla temperatura controllata di 4°C per 4-12 ore. Pressatura soffice degli acini, illimpidimento statico del mosto.

AFFINAMENTO: In acciaio, sui lieviti, con 2 battonage al giorno.

