

ARGALIA

GRILLO



Tipologia: bianco
Zona di produzione: Oasi Protetta WWF (Mazara del Vallo - TP)
Denominazione: Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Uve: Sicilia DOC
Prima annata di produzione: grillo 100%
Tipo di allevamento: 2015
Densità di impianto per ettaro: contropalliera Guyot
Resa per ettaro: 3500 ceppi
Tipo di terreno: 70 quintali
Altitudine: medio impasto, calcareo tendente sabbioso
Vendemmia: 50 metri s.l.m.
Vinificazione: manuale in cassetta durante la prima decade di settembre all'alba
Affinamento: in vasche di acciaio inox termocollate, preventiva pressatura
Colore: soffice e criomacerazione sulle bucce, mosto a decantazione naturale
Profumo: 3 mesi in vasche d'acciaio e 2 mesi in bottiglia a temperatura controllata
Gusto: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Abbinamenti: intenso, persistente con sentori di frutta tropicale ed agrumi
Gradazione alcolica: sapido, corposo ed equilibrato
Temperatura di servizio: accompagna bene piatti a base di pesce fresco e crostacei
 13% vol.
 10 - 12° C

Type of wine: white
Place of origin: WWF Protected Oasis (Mazara del Vallo - TP)
Classification: Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorgi Tondi
Grapes: Sicilia DOC
First year of production: grillo 100%
Production technique: 2015
Density per hectare: double cordon Guyot system
Yield per hectare: 3500 vines
Soil type: 70 quintals
Altitude: medium density, limestone partially sandy
Harvest period: 50 meters a.s.l.
Wine process: manual during the first half of September at dawn
 within temperature controlled stainless steel tanks, after soft pressing
 and cryomaceration on the skins, naturally settled grape must.
Refining: 3 months in stainless steel tanks and 2 months in bottle at controlled temperature
Colour: straw yellow with greenish reflections
Aroma: intense, persistent with notes of tropical fruit and citrus
Taste: sapid, structured and well balanced
Recommended dishes: best with seafood dishes, lobsters and shrimps
Alcohol content: 13% vol.
Serving temperature: 10 - 12° C



Società Agricola Baglio Aimone s.r.l.
 Via Giovanni Falcone, 13 - 91020 Petrosino (TP)
 tel./fax +39 0923 985082 - e-mail: info@baglioaimone.it

