



Bianco Del Bosco

I.G.P. Terre siciliane bianco
Vino biologico

L'uva Grillo coltivata ai piedi del Monte Erice viene influenzata positivamente dai terreni argillosi-calcarei su cui cresce, esprimendosi in un vino strutturato e sapido.

Le tecniche di vinificazioni in ossigenazione controllata e con basse temperature esaltano profumi floreali e colori con riflessi verdognoli.

Contiene solfiti.



Scheda Tecnica

Vitigno: Grillo 100%

Designazione: Dop Sicilia

Epoca – vendemmia: 1a decade di settembre

Vinificazione: pressatura con protezione dalle ossidazioni, fermentazione 13-15 °C

Affinamento: sur lies per 6 mesi in acciaio

Colore: bianco con leggeri riflessi verdognoli

Profumo: sentori di agrumi e gelsomino

Abbinamenti: ideale con pietanze a base di verdure e pesce

Temperatura di servizio: 8-10 °C