



VINIMAR

JOLE GRILLO

VITIGNO: 100% GRILLO

ZONA DI PRODUZIONE: SICILIA OCCIDENTALE

ALTITUDINE MEDIA: 60 METRI SLM

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: SPALLIERA

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 10 ANNI

PERIODO DI VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA: IN SILOS DI ACCIAIO A TEMPERATURA CONTROLLATA

COLORE: GIALLO PAGLIERINO

PROFUMO: TIPICO DEI VITIGNI CON LIEVI SENTORI DI VANIGLIA DATI DAL PASSAGGIO IN BARRIQUE

SAPORE: FORTE, INTENSO, PERSISTENTE CON UN BUON EQUILIBRIO TANNICO-ACIDO

TENORE ALCOLICO: 12,5 % VOL.

AFFINAMENTO LEGNO: LIEVE PASSAGGIO IN BARRIQUE

MATURAZIONE IN BOTTIGLIA: MINIMO 2 MESI

ABBINAMENTO: ANTIPASTI, PIATTI A BASE DI PESCE E FORMAGGI FRESCHI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12 °C



GRAPE: 100% GRILLO

AREA OF PRODUCTION: WEST SICILY

ALTITUDE: 60 METERS ABOVE SEA LEVEL

SYSTEM OF GROWING: ESPALIER

AVERAGE AGE OF WINES: 10 YEARS

HARVEST TIME: THE END OF SEPTEMBER

ALCOHOLIC FERMENTATION: IN STEEL SILOS WITH CONTROLLED TEMPERATURE

COLOR: STRAW YELLOW

PERFUME: TYPICAL OF GRAPES WITH MINOR HINTS OF VANILLA DUE FROM STEP IN BARRIQUES

TASTE: STRONG, INTENSE, WITH A GOOD PERSISTENT TANNIC-ACID EQUILIBRIUM

ALCOHOL CONTENT: 12.5% VOL

REFINING WOOD: SLIGHT PASSAGE IN BARRELS

AGEING IN BOTTLE: MINIMUM 2 MONTHS

COMBINATION: GOOD WITH STARTERS, WELL WITH FISH OR FRESH CHEESE

SERVING TEMPERATURE: 10/12 °C

**DA
GENERAZIONI
IL VINO
DEL MONDO
ECCLESIASTICO**