

CANTINE CELLARO

Lumà Grillo Sicilia DOC

Bottiglia da: ml 750

Vitigno: Grillo, vitigno autoctono della Sicilia.

Area di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG).

Vinificazione: dopo una soffice pigiatura, rigorosamente in riduzione, il mosto viene fermentato a bassissima temperatura per esaltare l'aroma di questo vino. L'affinamento avviene in acciaio inox.

Idea del Vino: Vino per consumatori giovani, abbastanza esperti ed alla ricerca di prodotti di grande rapporto prezzo/qualità

Caratteristiche Sensoriali: dal colore paglierino e dal profumo delicato, fruttato (mela e frutti esotici) con note floreali. Dal gusto fresco, pieno, sapido, armonico, persistente in bocca con un piacevole retrogusto amarognolo che ricorda le mandorle.

Abbinamenti gastronomici: bene con primi piatti con crostacei, risotti leggeri, secondi di pesce azzurro elaborati, cous cous e zuppe di pesce, ottimo con gli affumicati di pesce.

Temperatura di servizio: 10-12 °C



FANTINI
GROUP
FARNESE