



# FIRRIATO

## ALTAVILLA DELLA CORTE

D.O.C. SICILIA GRILLO



### Denominación

D.O.C. Sicilia

**Marca** Firriato

**Región de la elaboración**

Sicilia



### Crianza

Pasa 3 meses en sus lías en tanques de acero inoxidable con remontaje diario y luego 2 meses en botella.



### Uvas

Grillo 100%



### Datos analíticos

- **Alcohol** 12,6% vol.
- **PH** 3.06
- **Acidez total** 5,66 g/L



### Zona de producción

- **Suelo** textura media con tendencia arcillosa.
- **Orientación viña** Oeste
- **Altitud viña** 250 metros
- **Densidad plantas** 5000/Ha
- **Rendimiento** 80 quintales /Ha
- **Vendimia** manual a finales de agosto o principio de septiembre.



### Análisis sensorial

- **Vista** amarillo pajizo con reflejos verdosos.
- **Nariz** cítricos, almendras y melón. Notas de lavanda.
- **Boca** mórvido y fresco. Buena presencia de minerales, elegante y equilibrado



### Proceso vinificación

- **Fermentación** Prensado suave y fermentación a temp. Controlada de 16°-18°C durante 15-18 días.



### Armonía

Ideal con entrantes, pescado, marisco, crustáceos.



Cód | 1000508

Peso/Vol - 0,75 | Ud./caja - 6 | Cajas/palet - 80 | Cajas/estrato - 16

James Suckling (2017) – 90 puntos  
Wine Enthusiast (2017) – 89 puntos  
Wine Spectator (2017) 87 puntos



● [negrini.es](http://negrini.es) ✉ [info@negrini.es](mailto:info@negrini.es) ☎ 34 916 011 440

**negrini**

TINTO BLANCO ROSADO ESPUMOSO FRIZZANTE MOSCATO APERITIVO LICORES