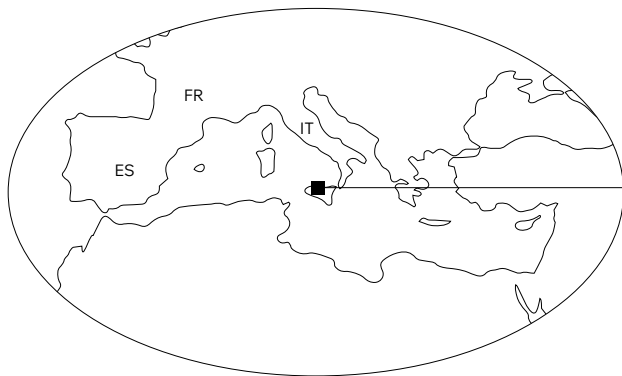
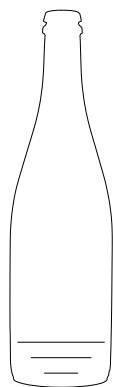




13% Vol
75cl



VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta manuale le uve vengono riposte per 24 ore in cella frigo a 4°C. Segue una diraspatura e una pigiatura soffice. Il vino riposa in cisterne d'acciaio per 7 mesi fino all'imbottigliamento.

ABBINAMENTO

Perfetto con piatti di pesce, crostacei e frutti di mare ma anche con la cucina etnica e vegetariana.

WINEMAKING

After manual harvesting, the grapes are stored in a cold room at 4°C for 24 hours. This is followed by destemming and gentle pressing. The wine rests in stainless steel tanks for 7 months before bottling.

PAIRING

Perfect with fish dishes, shellfish, and seafood, but also pairs well with ethnic and vegetarian cuisine.

ZONA DI PRODUZIONE /
PRODUCTION AREA
Marsala (TP)

EPOCA DELLA VENDEMMIA /
HARVEST PERIOD
Settembre 2025 / September 2025

SISTEMA DI ALLEVAMENTO /
TRAINING SYSTEM
Guyot

TIPOLOGIA DI TERRENO / SOIL TYPE
Franco tendente al sabbioso
loamy soil tending towards sandy

VITIGNI / GRAPE VARIETIES
100% Grillo

ETÀ MEDIA DELLE VITI /
AVERAGE AGE OF THE VINES
20 anni / 20 years