

TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

MOLINO A VENTO



TENUTE ORESTIADI
Via Antonello Gagini _ 91024 Gibellina (TP), Sicilia
T +39 0924 69124 _ F +39 0924 69765 _ M info@orestiadinivini.it

Vitigno / variety
Grillo, SICILIA DOC

ZONE DI PRODUZIONE / Vi-

neyard Area

Valle del Belice, 300 m slm, Nord-Est
Belice Valley, 300 m.a.s.l. North-East

POTATURA / PRUNING

Guyot

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

4000/hectare

RESA PER ETTARO / Yield x hectare

11000 Kg

GRADO ALCOLICO

12,5%

TERRENO / SOIL

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.

Relatively deep alluvial based soils of medium texture.

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Grillo, varietà autoctona siciliana, su bisce un processo di criomacerazione di 10 ore, per estrarre tutto il massimo potenziale floreale dalle bucce. La fermentazione avviene a 14-16°C per 13 -15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve.

Grillo sicilian indigenous variety recei ve 12 hours cold skin contact prior to pressing to extract the maximum flavor potential from the skins. Fermentation is conducted at 10-12°C for 13

-15 days to preserve natural bouquet and enhance the typical variety flavors.

TASTING NOTES

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il Grillo presenta un complesso bouquet di frutti tropicali e agrumi mediterranei. Al palato è fresco e di buona acidità, con sentori di melone giallo e frutti tropicali.

Straw coloured with olive green hues. This elegant Grillo displays a complex mix of tropical fruits and mediterranean citrus. On the palate is fresh with naturally crispy acidity combined with hints of yellow melon and tropical fruit.

Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size 75 cl

Bt per cassa / bt per case 6

Strati / layer 5

Casse per strato / box on layer 21

Casse per pallet / box per pallet 105

Pallet 1,70x1,20x0,80 eur-epal

EAN bottle: 8033765258876

ITF cartone/case 18032610319813