LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grillo Bio
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2019
Producteur	Molino a Vento
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, peu épicé
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% grillo
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Le domaine Molino a Vento (littéralement Moulin à vent) fait partie de la maison Tenute Orestiadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, dans la Valle del Belìce, non loin de Trapani et de la côte ouest de la Sicile. Le nom Molino a Vento renvoit aux moulins à vent dont l'histoire, en Sicilie, est indissociable de celle du vin. C'est effectivement grâce à ces derniers que les hautes températures estivales sont atténuées, permettant par la même occasion des excursions thermiques exceptionnelles qui sont fondamentales au cycle vital de la vigne. Les conditions climatologiques et la situation des vignobles sont autant de conditions parfaites à la culture organique de deux cépages autochtones : Grillo et Nero d'Avola. Le Grillo Bio a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes de la Sicile. La bouchet est richement savoureuse et d'une très belle minéralité. Finale très agréable.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles situés dans la Vallée du Belice, 300m d'altitude, exposition nord-est, Guyot et cordon de Royat. Sols alluviaux.
Rendement	4.000 kg/ha - 11.000 kg/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin août.
Vinification	Les raisins subissent d'abord une criomacération de 8 h pour en extraire tout leur potentiel floral. La fermentation se déroule à 10-12°C pendant 13-15 jours, préservant ainsi intact son profil arômatique naturel.
Elevage	Cuves inox
Analytique	Alc: 12,5% Vol
Production	60.000