



DEI PRINCIPI DI SPADAFORA

GRILLO BIO 2016

Prima raccolta il 24
Agosto.

Seconda raccolta il 25
Agosto.

Terza raccolta il 12
Settembre.

Blend tra vasche a
metà Novembre.

Affinamento in vasche
di cemento. Malolattica.
Sulle fecce bianche da
Novembre a Luglio, a
10 gradi di temperatura.

Alcool/vol 13.87%,
acidità 5.80, ph 3.27.

Giallo dorato che
rispecchia la struttura.



Profumi di cedro
maturo e gusto di
rafano. Sensazioni di
appagamento del
gusto. Diretto, deciso,
conosce la sua strada.
Il rosone dell'etichetta,
perfettamente integra-
to nelle trame della
carta naturale, richiama
la tradizione della terra
di Sicilia e i colori della
nostra campagna. La
temperatura di servizio
consigliata è di 13 gradi.
Da bere per i prossimi
10 anni.

wine lovers
wine growers