

CERTIFICATO DI QUALITA'

N° 2057-15

GRILLO 1874

Nome Vino

Sicilia DOP

Denominazione di Origine Vino

2020 12,50% Vol. Bianco

Annata Titolo alcolom. Tipologia

Grillo 100%

Vitigni

Casa Vinicola Morreale

Produttore

Favara /Sicilia

Terroir/Regione

Panel Assovinini Sommelier Sede Assovinini

Degustatore

Luogo

14/7/2021

Data

15:20

Ora

8 °C.

Temp. Vino

25 °C.

Temp. Ambiente

ESAME VISIVO

Limpidezza

Cristallino

Colore

Giallo paglierino

Consistenza

Consistente

Effervescenza

=

ESAME OLFATTIVO

Intensità

Molto Intenso

Complessità

Complesso

Qualità

Eccellente

Sentori

Aromatico, Floreale, Fruttato, Erbaceo, Minerale

ESAME GUSTO-OLFATTIVO

Morbidezza

Zuccheri

Secco

Alcoli

Caldo

Polialcoli

Abb. Morbido

Durezza

Acidi

Abb. Fresco

Tannini

=

Sostanze minerali

Abb. Sapido

Struttura/Corpo

Di corpo

Equilibrio

Equilibrato

Intensità

Intenso

Persistenza

Persistente

Qualità

Eccellente

ESITO

Stato evolutivo

Pronto

Armonia

Armonico

Punteggio

92 /100

Piatto tipico consigliato

Fritturina di calamari e gamberi.

RECENSIONE

Vino cristallino, dal colore giallo paglierino molto luminoso e di buona consistenza alcolica. Al naso è complesso, sprigiona intensi profumi floreali di zagara e camomilla, deliziose note agrumate di pompelmo, pesca bianca, nespola e melone, un lieve sentore di miele e una leggera scia minerale alla fine. In bocca è piacevolmente fresco e saporito, in perfetto equilibrio con morbidezza e calore alcolico. Chiude lungo con gradevoli ritorni aromatici.

QUALITA'

Il Panel Assovinini Sommelier

Visto l'esito dell'analisi sensoriale dell'annata 2020
Certifica che trattasi di **VINO DI ECCELLENTE QUALITA'**.

