



ANNO DOMINI 1874

GRILLO

Grillo coltivato nel Terroir di origine Favara, un vitigno che nasce dalle virtù dell'essere che ha saputo innestare quello che oggi rappresenta l'eccellenza siciliana.

Caratteristiche tecniche

Classificazione / DOC Sicilia

Varietà / Grillo 100%

Raccolta / Manuale

Vinificazione / Diraspapigiatura con pressatura soffice
decantazione naturale del mosto con fermentazione in
acciaio a temperatura controllata

Gradazione alcolica / 13,0%vol

Caratteristiche organolettiche

Gusto / Persistente, fresco e vivace molto equilibrato.

Colore / Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Naso / Dal profumo delicato ma deciso, con note
fruttate e agrumate.

Temperatura di servizio / 8 – 10°c

contenuto cl / 75 in cartone da 6 bottiglie



CASA VINICOLA MORREALE

wines of Sicily. Vineyards and winery

T+39 092233650

info@morrealevini.it www.morrealevini.it