TOLA

AZIENDA VITIVINICOLA

CHIMAERA GRILLO BIO

UVE
100% Grillo allevate in regime biologico

VENDEMMIA
Uve raccolte a mano nella seconda metà di agosto

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE
E' lasciato a maturare esclusivamente in acciaio, dove affina per 3 mesi circa sulle fecce nobili, per riposare poi in bottiglia per 2-3 mesi

ALCOL
12% Vol

NOTE SENSORIALI
Al calice giallo paglierino brillante con sfumature verdognole, fresco e fruttato al naso, con sentori di pompelmo ed agrumi freschi, note di mandorla ed erbe mediterranee. L'assaggio è secco, fresco e minerale, con una spiccata componente salina.

ABBINAMENTI
Ottimo come aperitivo, o da accompagnare a freschissimi carpacci di pesce, sushi e sashimi. Interessante l'abbinamento con formaggi a pasta molle.

GRAPES
100% Grillo organically grown

HARVEST
Hand picked in the second half of august

PRODUCTION METHOD
It mellows exclusively in steel, where it stays for about 3 months on the noble lees, then it rests in the bottle for 2-3 months.

ALCOHOL
12% Vol

TASTING NOTES
At the glass it appears straw-yellow with greenish nuances, fresh and fruity on the nose with hints of grapefruit and fresh citrus, notes of almond and Mediterranean herbs. The taste is dry, mineral and fresh, with a strong saline component.

COUPLING
Excellent as an aperitif or to accompany very fresh fish carpaccio, sushi and sashimi. Interesting is the combination with soft cheeses.

Azienda vitivinicola Tola Girolamo Sas di Tola Domiziana
S.L.Via Giacomo Matteotti, 2 – Cant. C.da Grassuri Airoldi Snc
90047 Partinico PA
PI/CF IT 04001760828