



COSTANTINO

WINES



ARIA
GRILLO
SICILIA DOC



VITIGNO:
Grillo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:
Partinico, Monreale

TIPO DI TERRENO:
Calcareo, argilloso

VENDEMMIA:
Manuale, prima decade di settembre

VINIFICAZIONE:
Criomacerazione per circa 6 ore, pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in acciaio

ALCOHOL:
13,00 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE:
Brillante e vivace, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet di fiori di pesco e frutta. Sensazione di freschezza e sapidità al palato

ABBINAMENTI:
Ottimo con cous cous di pesce, polpette di sarde, orate al forno, formaggi freschi, risotto ai funghi porcini e carni bianche

GRAPE VARIETY:
Grillo 100%

PRODUCTION AREA:
Partinico/Monreale

SOIL:
Calcareous clayey

HARVEST:
Manual, first decade of September

VINIFICATION:
Maceration for about 6 hours, soft pressing and fermentation at controlled temperature in steel tank

ALCOHOL:
13,00 %

TASTING NOTES:
Lively and brilliant, as straw yellow color with greenish reflections. Bouquet of peach blossoms and fruit. Feeling of freshness and flavor to the palate

FOOD PAIRING:
Excellent with fish Cous cous, meatballs of sardines, baked sea bream, fresh cheeses, risotto with porcini mushrooms and white meat

RICONOSCIMENTI / AWARDS:

2019 Guida Vinibuoni d'Italia "Vini da non perdere"
2019 Luca Maroni 92 punti
2018 Falstaff 92 punti, International Wine Challenge medaglia d'argento, Decanter medaglia d'encomio,
Luca Maroni 90 punti, Jancis Robinson 15.5+ punti
2017 Luca Maroni 88 punti, Veronelli 87 punti
2016 Luca Maroni 88 punti