

 Italia, Sicilia

Baaria Grillo IGT Sicilia "Miceli" è un vino Bianco Siciliano con uve Grillo dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, quindi al naso fruttato e con particolari sentori di frutta fresca, banana e kiwi. Ha un sapore avvolgente e pulito e con una sapidità perfettamente equilibrata. Un vino bianco ideale anche per un aperitivo.

Qualche storico afferma che il nome Baaria, in latino Baihaira e in vernacolo Baaria, derivi dall'antica lingua fenicia e che il suo significato sia "zona che discende verso il mare".

Baaria Grillo IGT Sicilia "Miceli" un vino dal sapore avvolgente e pulito, al naso fruttato e con particolari sentori di frutta fresca, banana e kiwi.

Zona di produzione: Zone collinari oltre i 300 mt della Sicilia.

Nome etichetta: Baaria Grillo IGT Sicilia

Vitigno: Grillo 100%

Gradazione Alcolica (% vol.): 13.0

Terreno: Di medio impasto argilloso

Epoca di vendemmia: Inizio Settembre

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve già diraspate e criomacerazione per 12 ore a 8° C. Decantazione del mosto a freddo.

Fermentazione del pulito con lieviti selezionati a 14°C. Il vino affina almeno 5 mesi prima di andare in bottiglia.

Aspetto visivo: Giallo paglierino con riflessi dorati.

Olfatto: Fruttato e con particolari sentori di frutta fresca, banana e kiwi.

Gusto: Avvolgente e pulito e con una sapidità perfettamente equilibrata.

Abbinamento gastronomico: Da abbinare ad antipasti di mare, primi vegetariani e pesci arrosto. Un vino bianco ideale anche per un aperitivo

Allergeni: Contiene solfiti

