



Alda delle Nuvole Grillo Biologico D.O.C.

- 👁 **Tipo di vino:** Bianco
- 🍇 **Vitigno:** Grillo denominazione origine controllata
- 🏠 **Forma di allevamento:** Controspalliera Guyot
- ⚖ **Resa per ettaro:** 90 Quintali
- 🌾 **Terreno:** Le uve provengono dal territorio di Castelvetrano a pochi metri s.l.m., ricco di sostanza organica, presenta una struttura di medio impasto tendente al sabbioso.
- 📅 **Vendemmia:** Raccolta esclusivamente a mano tra fine agosto primi di settembre. Le uve vengono vendemmiate nelle ore più fresche della giornata.
- 🍷 **Vinificazione:** Dopo un'attenta selezione delle uve, queste vengono pigiate per mezzo di una pressa pneumatica soffice e vinificate in vasi vinari di acciaio ad una temperatura controllata di 15°C. La fermentazione dura circa 12 giorni ad una temperatura di 15°C. A fine fermentazione si mantiene il vino sui lieviti sino all'imbottigliamento, per consentire una maggior evoluzione delle sensazioni gusto-olfattive. Affinamento in bottiglia per circa 2 mesi.
- 🌡 **Temperatura di servizio:** 10/12° C
- 🍷 **Gradazione:** 12.5 % Vol
- 📏 **Caratteristiche organolettiche:** Elegante e fine, dal colore giallo paglierino intenso con leggeri riflessi verdognoli. Al naso pieno ed accattivante, con eleganti ed intensi sentori floreali e fruttati (melone giallo, pesca), tipici del vitigno. Morbido e pieno, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.
- 🍷 **Abbinamenti:** Ottimo con crostacei, antipasti a base di pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.



Operatore Controllato
N. 51726
Organismo di Controllo
Autorizzato dal MIPAAF
IT-BIO-004

Azienda Agricola Musanegra s.s.

Sede legale: Partanna (TP) Via Vittorio Emanuele, 137
Stabilimenti: Castelvetrano (TP) S.P.73 C/da Seggio
+39 329 084 0594 – +39 368 323 8822
info@musanegra.it / www.musanegra.it