



Etichetta: Racina di Sale 2024

Produttore: Soc. Agr. Terre del Favonio srl

Classificazione: Grillo 100%

Zona di produzione: Favignana

Contrada: Faraglioni

Altimetria: 0 mt s.l.m

Varietà: Grillo

Età del vigneto: 7 anni

Tipo di agricoltura: Biologica

Vendemmia: raccolta manuale prima decade di agosto

Vinificazione: Diraspatura delle uve previo raffreddamento a 8° C in cella, pressatura soffice, decantazione statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata con lieviti indigeni.

Affinamento: In cemento sulle fecce nobili per 6 mesi. In bottiglia 4 mesi.

Grado alcolico: 13%

Temperatura di servizio: 12°C

Formato: 75cl

PROPRIETÀ

Visive: Colore giallo dorato e brillante

Olfattive: Sensazioni fruttate e agrumate con note di pietra focaia e idrocarburi.

Gustative: Sapidità quasi salina, buona struttura ed eleganza con una sensazione di freschezza che lo rende armonico e persistente.