



ASSULI
— Baglio —

FIORDILIGI

DOC SICILIA

GRILLO



FIORDILIGI

DOC SICILIA

GRILLO



ASSULI
— Baglio —

FIORDILIGI

DOC SICILIA
GRILLO



Tipologia: bianco

Classificazione: DOC Sicilia

Vitigni: Grillo 100%

Zona di produzione: Mazara del Vallo (TP),
Sicilia nordoccidentale (Italy)

Terreni: terreno di medio impasto ricco di
calcare e dalla buona dotazione minerale

Altimetria: 200/250 metri s.l.m.

Viticultura: ontro spalliera con densità
d'impianto medio/alta (5000 ceppi/ha)

Clima: insulare-mediterraneo con inverni miti
ed estati ventilate

Vendemmia: dalla prima alla seconda settima-
na di settembre, variabile in base all'annata e
alla maturazione dell'uva

Vinificazione: pressatura molto soffice con pressa
a membrana, successivo illimpidimento statico dei
mosti e fermentazione a temperatura controllata
(16-17°C) in contenitori d'acciaio

Maturazione: in contenitori d'acciaio per 4/5
mesi "sur lies" e successivo affinamento in
bottiglia per almeno 2/3 mesi

ANALISI SENSORIALE

Visiva: colore giallo paglierino con evidenti
riflessi verdognoli

Olfattiva: al naso offre subito un elegante
ventaglio di frutta agrumata che si coniuga
perfettamente con forti sentori di ananas

Gustativa: in linea con le sensazioni olfattive,
fresco con una raggiunta armonia di salinità e
mineralità

Abbinamento: ottimo con primi e frittture di
pesce

Temperatura di servizio: 8/10°C



ASSULI
— Baglio —



CAMPAGNA FINANZIATA AI
SENSI DEL REGOLAMENTO CE
n. 1308/13
CAMPAIGN FINANCED BY
REGULATION EC n. 1308/13

Via Archi 9
91100 Trapani (TP)
Sicilia · Italy
T. +39 0923 547267
F. +39 0923 548690
info@assuli.it
www.assuli.it