Grillo "In Purezza", Baglio di Pianetto, Sicilia DOC BIO



Le Grillo, cépage sicilien sui supporte des fortes chaleurs et "In Purezza" qui signifie « pureté » désigne la sélection de parcelles qui forment ce blanc à une altitude de plus de 700 m dans les collines de Palerme. Ce vin exprime un lien profond avec son terroir sicilien. Ce vin est vinifié par la célèbre œnologue italienne Graziana Grassini, également responsable de la vinification des vins de l'emblématique Tenuta San Guido, domaine mythique à l'origine du légendaire Sassicaia.

Origine: Les vignes sont situées à 700 mètres d'altitude, entouré de garrigue sur un sol d'argile et de limon, ce qui contribue à l'intensité et à la complexité sensorielle de ce vin l'altutude apporte la fraîcheur.

Encépagement: grillo

Vinification: Après une sélection rigoureuse des raisins, la phase de pressurage doux commence. La fermentation a lieu dans des cuves en acier à température contrôlée. Le vieillissement sur lies se fait dans des cuves en acier pendant 3 mois, puis le vin est élevé en bouteille pendant au moins 2 mois.

Dégustation: Au nez, il présente des arômes agrumés et floraux, avec des notes de "zagara" ou fleurs d'oranger et de garrigue méditerranéen. En bouche, il est frais et sapide, avec une complexité minérale.

Potentiel de garde: a boire jeune

Température de service: 8-10 °C

Association mets: Idéal avec des poissons grillés, une burrata crémeuse, ou des légumes vapeur. Il accompagne aussi les plats à base de fenouil ou de courgette.