

# ARGALIA

## GRILLO



<b>Tipo di vino:</b>	bianco
<b>Zona di produzione:</b>	Riserva Naturale Integrale WWF Lago Preola e Gorgi Tondi (Mazara del Vallo - TP)
<b>Denominazione:</b>	Denominazione di Origine Controllata Sicilia
<b>Uve:</b>	grillo 100%
<b>Prima annata di produzione:</b>	2015
<b>Produzione annua:</b>	15.000 bottiglie
<b>Tipo di allevamento:</b>	controspalliera a guyot
<b>Densità di impianto per ettaro:</b>	3.500 ceppi
<b>Resa per ettaro:</b>	70 ql
<b>Tipo di terreno:</b>	medio impasto, tendente sabbioso
<b>Altitudine:</b>	50 m
<b>Età del vigneto:</b>	14 anni
<b>Epoca di raccolta:</b>	prima decade di settembre nelle ore più fresche del giorno
<b>Vinificazione:</b>	fermentazione a 15° C in vasche inox termocontrollate
<b>Affinamento:</b>	5 mesi in vasche di acciaio inox
<b>Colore:</b>	giallo paglierino con riflessi verdognoli
<b>Profumo:</b>	intenso, persistente con sentori di frutta tropicale ed agrumi
<b>Gusto:</b>	sapido, corposo ed equilibrato
<b>Abbinamenti:</b>	accompagna bene antipasti e piatti a base di pesce fresco e crostacei
<b>Gradazione alcolica:</b>	13% vol
<b>Temperatura di servizio:</b>	8 - 10° C

**Contiene solfiti**

<b>Wine type:</b>	<i>white</i>
<b>Place of origin:</b>	Riserva Naturale Integrale WWF Lago Preola e Gorgi Tondi (Mazara del Vallo - TP)
<b>Classification:</b>	Denominazione di Origine Controllata Sicilia
<b>Grapes:</b>	<i>grillo</i>
<b>First year of production:</b>	2015
<b>Yearly production batch:</b>	15.000 bottles
<b>Production technique:</b>	double cordon Guyot system
<b>Density per hectare:</b>	3.500 vines
<b>Yield per hectare:</b>	70 ql
<b>Soil type:</b>	medium density, partially sandy
<b>Altitude:</b>	50 m
<b>Age of vineyard:</b>	14 years
<b>Harvest period:</b>	first half of September at dawn
<b>Wine process:</b>	fermentation at 15° C within temperature controlled stainless steel tanks
<b>Refining:</b>	5 months within stainless steel tanks
<b>Colour:</b>	Straw yellow with greenish reflections
<b>Aroma:</b>	Intense, persistent with notes of tropical fruit and citrus
<b>Taste:</b>	Sapid, structured and well balanced
<b>Recommended dishes:</b>	best with appetizers and seafood
<b>Alcohol content:</b>	13%
<b>Serving temperature:</b>	8 - 10° C

**Contains sulphites**

[www.baglioaimone.it](http://www.baglioaimone.it)



BAGLIO AIMONE S.r.l.

Via Giovanni Falcone, 13 - 91020 Petrosino Tp

tel./fax +39 0923 985082 - e-mail: [info@baglioaimone.it](mailto:info@baglioaimone.it)

