

# contravento

GRILLO | Sicilia | Denominazione di Origine Controllata  
Singolo vigneto 1,5 ettari, in contrada Garcia, comune di Monreale,  
in collina esposta a est sud-est a 350 m s.l.m.  
Terreni franco-argillosi, calcarei, ricchi in scheletro.

Enologo: Salvatore Zichichi

## ANDAMENTO CLIMATICO ANNATA 2021

L'andamento climatico 2021 è stato caratterizzato da un periodo invernale molto piovoso che ha permesso di immagazzinare riserve idriche per la pianta, che hanno garantito un'ottima attività vegetativa e compensato l'assenza di precipitazioni primaverili. Le temperature primaverili sono state in linea con la media stagionale. L'estate è stata calda con qualche picco termico favorendo una buona attività vegetativa ed una perfetta maturazione delle uve.

## VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Vendemmia manuale e rapido trasporto delle uve in cantina. Pressatura soffice e successiva decantazione statica a freddo per circa 12 ore. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in acciaio sulle le proprie fecce fini per sei mesi e due mesi in bottiglia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo tenue dai leggeri riflessi verdi.  
All'olfatto è delicato, si apre ad eleganti note floreali, seguono note di frutta a polpa bianca. Sul finale la macchia mediterranea arricchisce il bouquet. In modo armonico avvolge il palato caratterizzandosi per una grande sapidità ed un'estrema freschezza.

Abbinamenti: piatti di pesce, carni bianche, minestre di verdure, formaggi freschi o di breve stagionatura.

Gradazione alcolica - 12,5% vol.  
Temperatura di servizio 10-12°C

