



BAGLIOORO

CANTINA E VIGNETI



LAGUNARE

Grillo Sicilia DOC

Un bianco armonioso ed elegante, con note salmastre tipiche della sua zona di produzione: la Riserva naturale dello Stagnone di Marsala. Dalla spiccata freschezza, si abbina perfettamente a piatti ricchi di sapori della cucina mediterranea.

ANALISI ENO-SENSORIALE

Colore: Brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdolini

Profumo: Sentori di fiori gialli, pesche e agrumi.

Gusto: Saporito e corposo con note minerali, leggermente sapido nel finale.

COME DEGUSTARLO

Temperatura di Servizio: 6-8°C

Abbinamenti Gastronomici: Da proporre a piatti di carattere della cucina mediterranea.

DATI AGRONOMICI

Classificazione: Sicilia D.O.C.

Zona di Produzione: C/da Spagnola, Laguna dello Stagnone - Marsala (TP)

Altitudine: da 5 -10 m slm

Clima: Temperato, caldo Mediterraneo

Terreno: Medio impasto con predominanza sabbiose

Resa di uva/ha: 60 q.li

Sistema d'impianto: Controspalliera, con potatura a guyot

Vendemmia: Fine Agosto, inizi Settembre

Vitigno: 100% Grillo

DATI ENOLOGICI

Gradazione Alcolica: 13% vol

Vinificazione: La raccolta avviene manualmente in piccole cassette. Dopo la diraspatura e una prolungata macerazione a freddo sulle bucce, viene effettuata la spremitura soffice e progressiva dell'uva. Segue una lenta fermentazione alcolica termocontrollata.

Affinamento: Il vino affina sulle fecce nobili per 4 mesi in vasche d'acciaio e almeno per 3 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.



BAGLIOORO È CERTIFICATA SOSTAIN E VIVA
LA SOSTENIBILITÀ NELLA VITICOLTURA IN ITALIA
programma promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica
IS CERTIFIED SOSTAIN AND VIVA - SUSTAINABILITY IN VITICULTURE IN ITALY

skype: Baglio Oro winery
Seguici / Follow us    
www.bagliooro.it