



METAPHORA

brut

Vitigno: 100% Grillo Sicilia DOC

Zona di produzione: Petrosino, Mazara del Vallo

Tipo di terreno: Calcereo tendente sabbioso

Altitudine: Da 150 a 250 metri slm

Allevamento: Controspalliera a Guyot

Densità impianto: 4.500 per ettaro

Resa per ettaro: 60 quintali

Raccolta: Manuale, seconda decade di agosto

Vinificazione: Diraspatura, macerazione a freddo del mosto con le bucce, pressatura soffice e lenta fermentazione a bassa temperatura. Presa di spuma con il metodo charmat

Affinamento: 4 mesi in autoclave "sur lie" con agitazione giornaliera e 3 mesi in bottiglia

Note di degustazione: Si presenta di colore giallo paglierino acceso e brillante con un perlage fine e persistente. Al naso emergono note agrumate e frutti a polpa gialla che si mescolano gradevolmente a sentori di erbe aromatiche. In bocca è cremoso e leggermente sapido con un corpo delicato ed armonioso

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o accostato a crudi di pesce. Ideale a tuttopasto

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 4 - 6°

Grape: 100% Grillo Sicilia DOC

Production area: Petrosino, Mazara del Vallo

Soil type: Calcareous/sandy

Altitude: 150 to 250 mts above sea level

Training system: Double cordon

Plants density: 4.500 per hectare

Yield per hectare: 6 tons

Harvest: Manual, second decade of August

Vinification: Destemming, cold maceration of must with skins, soft pressing and slow fermentation at a low temperature. Second fermentation with the Charmat method

Aging: 4 months "sur lie" with daily stirring and 3 months in bottle

Tasting notes: Bright and brilliant straw yellow with fine and persistent perlage. At the nose it reveals citrus scents and yellow pulp fruits which are nicely mixed with hints of aromatic herbs. In the mouth it is creamy and slightly mineral with a delicate and harmonious balance

Pairings: Excellent as an aperitif or paired with raw fish. Ideal for the whole meal.

Alcohol percentage: 12%

Serving temperature: 4 - 6°

