

Il Grillo

Vino Spumante Brut Metodo Martinotti

Il Grillo Spumante Brut di Santa Tresa è uno dei migliori esempi della recente scena spumantistica siciliana.

Uve: 100% Grillo.

Vendemmia: Il periodo vendemmiale ha inizio verso la fine di Agosto, quando l'uva raggiunge il **giusto grado di maturità** ed un ottimale contenuto zuccherino degli acini. Cerchiamo di preservare il più possibile la naturale acidità del frutto per poter così mantenere la freschezza e la mineralità tipiche di questo vitigno.

Vinificazione: Dopo la diraspatura, i grappoli vengono trasferiti in una pressa pneumatica dalla quale si ottiene il mosto fiore mediante una soffice pressatura che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del Grillo. Il mosto viene raffreddato e si lascia che le particelle solide precipitino naturalmente verso il fondo del serbatoio, per poi prelevare un mosto limpido pronto per la fermentazione che avviene in serbatoi di acciaio termocondizionati ad una temperatura inferiore ai 18°C per 8-10 giorni.

Spumantizzazione: La spumantizzazione del **Grillo Brut** si svolge in piccole autoclavi a temperatura di circa 14°C dove i lieviti lavorano molto lentamente creando un perlage elegantemente fine e mantenendo la freschezza e gli aromi tipici del Grillo.

Note di Degustazione: Con un pallido colore giallo paglierino e dei riflessi dorati, il Grillo Spumante si presenta con un perlage fine e morbido al palato, con note fruttate, agrumate e fresche sfumature floreali. Bilanciato in bocca, fresco e brillante si presta magnificamente ad aperitivi nelle calde serate estive.

A tavola: Il **Grillo** è un vino versatile da bere come aperitivo, con frittiture di pesce o di verdure e formaggi freschi. La bollicina si presta bene a dare freschezza al palato dopo aver mangiato le nostre "scacce ragusane", tipici rustici del nostro territorio ripieni di verdure e formaggi.

