

W  
TWP  
The Wine People

Mionasso

GRILLO  
SICILIA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

APPASSIMENTO





# Miopasso

## Perchè abbiamo scelto l'Appassimento ?

La Sicilia è famosa per l'abbondante produzione di frutta e verdura e i siciliani hanno utilizzato per secoli il sole per conservare i loro prodotti attraverso l'essiccazione sulla pianta o su delle stuoie. Nella viticoltura, l'uva essiccata è stata usata per secoli nella produzione di vini dolci tipici della Sicilia, come il Passito di Pantelleria, prodotto principalmente con il Moscato, noto anche come Zibibbo. La produzione di un vino bianco attraverso la tecnica dell'Appassimento è davvero qualcosa di nuovo. Dopo un'attenta sperimentazione, abbiamo trovato le uve di Grillo molto adatte per questo tipo di tecnica.



## Cos'è l'Appassimento?

I vini realizzati con la tecnica dell'appassimento esistono in Sicilia da diversi secoli, in quanto facenti parte della tradizione locale di essiccare tutti i tipi di frutta.

Vengono usati due diversi metodi di appassimento delle uve di Grillo:

### **Sulla vite**

Le uve vengono lasciate sulla vite a lungo, andando incontro al processo di essiccazione, che avviene in modo naturale e delicato.

### **Sui graticci**

Le uve vengono lasciate ad essiccare su dei graticci per 15 giorni, fino a che non perdono il 10-15% del loro peso.



## Uve

Le uve di Grillo vengono raccolte a mano in diverse fasi della maturazione: alcune quando hanno raggiunto la maturazione, altre dopo che sono state lasciate ad appassire sulla pianta e hanno perso una parte del loro peso. .

## Vinificazione

Dopo una diraspatura molto delicata, il vino viene fatto decantare per circa 24 ore. La fermentazione avviene a circa 17-18 °C per circa 12-15 giorni. Il vino viene fatto fermentare sulle sue fecce fini per circa 3-4 mesi prima di essere imbottigliato.



## Area di produzione

Le uve di Grillo crescono nella regione intorno Marsala, vocata per la produzione di uva bianca.

## Note degustative

Grillo Appassimento si presenta nel bicchiere di un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso sprigiona sentori burrosi, di frutta secca e noci intrecciati a note più fresche di arancia e pompelmo. In bocca è un'esplosione di lime, ananas, pompelmo e mandorla, il corpo è rotondo e il finale lungo su note lievemente mielate.

**Abbinamenti:** Grillo Appassimento si abbina a ostriche, crostacei, pasta alla carbonara, tagliolini al tartufo, faraona.



## *Packaging che parla da solo*



*Accattivante etichetta in alluminio Rilievo a più livelli*

*Straordinario impatto metallico con effetto tattile*

