

GRILLO DOC
LE SETTE VIGNE

グリッロ　DOC
シチリア　レ　セッテ　ヴィーニェ



色は淡い麦わら色。香りはピーチやジャスミンに、地中海のハーブのニュアンスが感じられます。味わいはクリーンで塩味のあるバランスの取れた仕上がりです。

生産地
シチリア州

生産者
フェッレーリ

葡萄
グリッロ　100%

生産場所
サンタニンファ、カステルヴェトラーノ
（トラパニ）

土壌
粘土石灰質土壌

標高
海抜400メートル

栽培方法
自立式棚仕立て

栽培密度
4,000本/ha

生産量
25,000本

収穫時期
9月上旬

醸造方法
除梗、ソフトプレス後、
温度管理されたステンレス製
タンク内で発酵させます。

熟成
ステンレスタンク
瓶内：6ヶ月

ペアリング
エビとズッキーニのフェットチーネ

アワード
-

アルコール度数
12 %

サービング温度
10-12 °C