



GRILLO DOP – L'AMANTE

Il Grillo è sicuramente uno dei protagonisti tra vini bianchi siciliani; convince con un finale persistente e con la sua eleganza. Questo vino ammalia come un'amante con i suoi profumi unici e gusto espressivo. Un vino dal carattere forte e coinvolgente. Si presenta con un bouquet delicato, con raffinate note di frutti tropicali. Al palato si rivela deciso ed autentico, un sorso indimenticabile.

Vitigno: Grillo 100%

Alc. Vol. %: 13,5

Annata: 2025

Zuccheri residui g/l: 5,0

Acidità tot. g/l: 6,3

Regione: Sicilia

Zona di produzione: Vigneti nella provincia di Trapani

Capacità: 750ml

CARATTERISTICHE

Vinificazione: Breve crio-macerazione delle bucce, poi fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Dopo la fermentazione il vino è conservato in serbatoi di acciaio alla temperatura controllata di 16°C fino all'imbottigliamento

Resa per ettaro: 9000kg

Colore: Giallo paglierino acceso con riflessi verdognoli

Bouquet: Importanti note di frutti esotici, pesca e ananas

Sapore: Strutturato ed elegante

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Da abbinare a zuppe, grigliate di pesce e carne bianca.

Temperatura di servizio 8°C

Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreasmazzei.it

Tel. +39 039 9202121



ANDREAS MAZZEI

DATI TECNICI / PALLETTIZZAZIONE

Formato da 750ml:

Codice articolo	V04005A
GTIN-13 bottiglia	8017868004714
GTIN-13 cartone	8017868005902
Tipo chiusura	sughero
Cartoni da	6 bottiglie
Misura pallet	80x120cm
Cartoni/fila	17
Cartoni/pallet	102
Kg/cartone	8,4
Kg/pallet	884

Contains sulphites

OGM Free

Revisione 01. 21.04.2026



Cantine Andreas Mazzei – Alibrianza srl

Contact details: info@alibrianza.it / www.andreamazzei.it

Tel. +39 039 9202121