

## Edesia - Grillo

Sicilia - Denominazione di Origine Controllata

Uva marsalese per eccellenza, dona grande struttura e mineralità. Raccolta manualmente in piccole cassette, viene diraspata e pressata in modo soffice. La fermentazione è controllata a temperatura costante di 16/18°C e l'affinamento avviene in contenitori di acciaio inox per oltre 6 mesi. Le bottiglie riposano almeno per un mese prima di essere commercializzate.

*Marsala grapes for excellence, they grow with great structure and minerals. Harvested by hand in small boxes, they are de-stemmed and gently pressed. The fermentation is controlled at a constant temperature of 16/18° C and aging takes place in stainless steel vats for more than 6 months. After bottling they are stored for at least a month before being marketed.*



In vigna / in the vineyard

resa per ha / yield per hectares

**110 q.li**

sistema di allevamento / training system

**spalliera**

sistema di potatura / type of pruning

**guyot**

anno di impianto / first planted in

**1975**

le uve sono state vendemmiate dal 25 al 31 agosto  
grapes harvested between the 25° and 31° day of august

Durante la degustazione è possibile notare sentori di frutta gialla e note vegetali tipiche del mediterraneo. Fresco e fruttato. Consigliamo l'abbinamento con piatti a base di pesce, grigliate di stagione, risotti e carni bianche.

*During tasting you can feel hints of yellow fruit and vegetable which is typically Mediterranean, fresh and fruity. We recommend pairing with dishes of fish, grilled white meat and seasoned rice.*