

# ANIMI

## CARATTERISTICHE

Varietà: Grillo  
Denominazione: IGT Terre Siciliane  
Sistema di allevamento: contro spalliera  
Sistema di potatura: guyot  
Caratteristiche del terreno: misto sabbioso calcareo  
Altitudine: 200-250 mt. slm  
Resa di uva per ettaro: circa 70 q.li  
Densità ceppi per ettaro: 4000

## VINIFICAZIONE

La vendemmia del grillo si svolge verso la metà di agosto  
Temperatura di fermentazione 16°C  
Affinamento in vasca di acciaio inox a temperatura controllata.

Gradazione alcolica 13% Vol.

## DESCRIZIONE

Giallo paglierino, presenta leggere venature verdastre.

Il naso sprigiona profumi intensi che raccontano il territorio: sentori floreali come la ginestra e fruttati come la pesca gialla e la mela verde; si colgono anche note di frutta esotica ed erbe aromatiche della macchia mediterranea; infine troviamo anche sentori agrumati che denotano fragranza ed estrema gradevolezza.

Al palato è una conferma piena e decisa dell'eleganza che il vino riesce ad esprimere con la sua freschezza, mineralità e sapidità, mitigate da un buon corpo e da una notevole persistenza gusto-olfattiva che ci riconduce alle componenti aromatiche del suo intenso bouquet.



  
**STOCCATELLO**  
— AZIENDA AGRICOLA —

