

colore

Giallo cristallino con riflessi

color

Clear yellow

profumo

naso intenso di erbe aromatiche, zenzero, frutta bianca matura, vaniglia e pietra focaia

nose

Intense nose of herbs, ginger, ripe white fruit, vanilla and flint.

sapore

Equilibrato e persistente, con dolci note di acacia e mela gialla nel finale insieme alle note minerali date dai terreni bianchi calcarei.

taste

Balanced and persistent, with sweet notes of acacia and yellow apple on the finish along with mineral notes given by the white limestone soils

accostamenti

Zuppa di pesce, carne bianca arrosto

pairings

Fish soup, roasted white meat

temperatura di servizio

8 - 9 °C

temperature

8 - 9 °C

Family and Friends

2024

TERRE SICILIANE BIANCO I.G.P.

100 % Grillo

Il Grillo è una varietà molto versatile che, grazie alle sue caratteristiche, ha un buon potenziale di invecchiamento e si presta a diverse vinificazioni. Per questo motivo abbiamo provato ad affinarlo parte in piccole botti e parte in ovetti di cemento. Questa forma ovoidale permette al vino una microcircolazione delle fecce fini che favorisce l'estrazione dei profumi e delle sostanze che danno complessità e arricchiscono la struttura del vino. All'inizio sono state prodotte poche magnum da condividere con famiglia ed amici, che lo hanno da subito apprezzato molto. Visto il grande successo, abbiamo deciso poi di lanciarlo sul mercato, come Family and Friends con la vendemmia 2014.

Un vino gastronomico da apprezzare anche ad una temperatura più alta rispetto ai classici vini bianchi.

Dal naso intenso di erbe aromatiche, zenzero, frutta bianca matura, vaniglia e pietra focaia. Fresco e vivace, con una consistenza cremosa. Equilibrato e persistente, con dolci note di acacia e mela gialla nel finale insieme alle note minerali date dai terreni bianchi calcarei.

Grillo is a very versatile variety that, thanks to its characteristics, has good aging potential and lends itself to different vinifications. For this reason, we have tried to age it partly in small barrels and partly in cement egg-shaped vessels. This ovoid shape allows the wine a microcirculation of fine lees, which favors the extraction of aromas and substances that give complexity and enrich the structure of the wine. Initially, a few magnums were produced to share with family and friends, who immediately appreciated it very much. Given its great success, we then decided to launch it on the market as Family and Friends with the 2014 vintage.

A gastronomic wine to be appreciated even at an higher temperature than classic white wines.

With an intense nose of herbs, ginger, ripe white fruit, vanilla and flint. Fresh and lively, with a creamy texture. Balanced and persistent, with sweet notes of acacia and yellow apple on the finish along with mineral notes given by the white limestone soils.



FEUDOMACCARI

Noto

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Sud

exposure

South

età dei vigneti

20-30 anni

average age of vines

20-30 years

altitudine

80 mt s.m.l.

altitude

80 mt a.s.l.

sesto d'impianto

1,25 mt x 1,25 mt

vineyard layout

1,25 meters x 1,25 meters

numero di ceppi per ettaro

5.555

number of vines per Ha

5.555

caratteristiche del suolo

Argilloso e calcareo

soil characteristics

Clayey and calcareous

produzione per ha

60 quintali

yield per hectare

6-7 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione e macerazione e temperatura controllata parte in contenitori di cemento ovoidali e parte in piccole botti di rovere per circa 20 giorni.

vinification

A temperature-controlled fermentation part in small ovoid concrete vats, part in small barrels for about 20 days

maturazione

Parte in contenitori di cemento ovoidali e parte in piccole botti per almeno 6 mesi

aging

For at least 6 months, part in ovoid concrete vats, part in small barrels

affinamento in bottiglia

6 mesi almeno

bottle aging prior to release

6 months at least

