

colore

Giallo paglierino con sfumature dorate

color

Straw yellow with gold shades

profumo

Sensazioni floreali, agrumi e pesca gialla, accenno di mandorla dolce

nose

Flower sensations, fruity timbre and yellow peach, hints of sweet almond

sapore

Pieno e ricco. Palato sapido ed equilibrato

taste

Full and rich. Sapid and balanced palate

accostamenti

Tartare di pesce, pesce arrosto, insalate, aperitivi, antipasti, carni bianche

pairings

Fish tartare, roasted fish, salads, appetizer and starters, white meats

temperatura di servizio

8 - 9°C

temperature

8 - 9°C

Olli

2023

GRILLO SICILIA D.O.C.

100 % Grillo

Un Grillo in purezza, in una versione totalmente contemporanea. Vinificato in acciaio si esalta il suo spessore organolettico, la sua trama gustativa, la sapidità e la freschezza che ne costituiscono le basi della sua personalità. un grande interprete del classico vitigno isolano. La vendemmia di grillo è effettuata tra fine agosto e settembre, alle prime luci dell' alba per conservare le caratteristiche organolettiche. In questo caso diamo valore ad una varietà rappresentativa dell'Isola, ma relativamente recente: il Grillo è infatti "il più giovane degli antichi" vitigni siciliani, frutto dell'incrocio tra Catarratto bianco e Zibibbo, messo a punto dal barone Antonio Mendola di Favara (1827-1908), appassionato agronomo e ampelografo.

Il suo bouquet ampio e profondo presenta note di ginestra, di mandorla, sentori agrumati e minerali. Al palato ha buona struttura, spiccata sapidità e persistenza. Olli è un grillo versatile negli abbinamenti: ottimo con pesce crudo e crostacei, piatti vegetariani, carni bianche.

A pure Grillo, in a totally contemporary version. It's s vinified in steel in order to enhance its savoriness, freshness, organoleptic depth, flavor profile, that are the basis of its personality a great interpreter of the classic island grape variety. The harvest of Grillo is carried out between late August and September, at the first light of dawn to preserve its organoleptic characteristics.

A representative variety of the island is valued here: Grillo is in fact "the youngest of the ancient" Sicilian vines, the result of an hybrid between Catarratto and Zibibbo, developed by Baron Antonio Mendola of Favara (1827-1908), a passionate agronomist and ampelographer.

Its wide and deep bouquet has notes of broom, almond, citrus and mineral hints. On the palate it has good structure, marked sapidity and persistence. Olli is very versatile in pairings: excellent with raw fish and shellfish, vegetarian dishes, white meats.



FEUDO MACCARI

NOTO

zona di produzione

Noto - Sicilia

production area

Noto - Sicily

esposizione

Nord - Sud

exposure

North - South

età dei vigneti

20 anni

average age of vines

20 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

Calcareo

soil characteristics

Calcareous

produzione per ha

70 quintali

yield per hectare

7 tons

sistema di allevamento

Alberello

training system

Bush system

vinificazione

Fermentazione a temperatura controllata in assenza di bucce per almeno 15 giorni

vinification

A temperature-controlled fermentation off the skins for at least 15 days

maturazione

In acciaio per 5 mesi

aging

Stainless steel tanks for 5 months

affinamento in bottiglia

2 mesi

bottle aging prior to release

2 months

