



Unico



# BIANCO

Zona di produzione: Provincia di Trapani (Sicilia)

Varietà: Grillo 100%

Peso cartone: 6 kg

Dimensione cartone: 23,6x15,8x27,8 cm

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Marseggiante.

Profumo: Ampia sensazione di mandorla, cannella, fichi secchi e frutta secca.

Palato: Secco, strutturato e ben equilibrato dall'alta gradazione alcolica.

Abbinamento: Si abbina bene servito a 10 - 12 °C con stagionati. Oppure a 16/18 °C come vino da meditazione con frutta secca e/o dolci secchi.

Gradazione alcolica: 15,5% Vol.

Production area: Trapani (Sicily)

Grape varieties: Grillo 100%

Case weight: 6 kg

Case size: 23,6x15,8x27,8 cm

## ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colour: Deep amber.

Nose: Ample sensation of almond, cinnamon, dried figs and dried fruit.

Palate: Dry, structured and well balanced by high alcohol content.

Pairing: Served at 50-54 °F complements mature seasoned meats and cheeses, or at 61-64 °F as a meditation wine to be savoured with dried fruit or dessert.

Alcohol content: 15,5% by Vol.