



TERRELIÁDE

Terreliade
Contrada Portella Misilbesi
92017 Sambuca di Sicilia (AG)
Tel. +39 0421 246 281
Fax +39 0421 246 417
www.terreliade.com
info@terreliade.com

Timpa Giadda Sicilia DOC

UVE:	Grillo
ZONA DI PRODUZIONE:	Sicilia zona Occidentale
ESPOSIZIONE E ALTITUDINE :	150 - 250 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Argilloso, mediamente calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	3.500 - 5.000 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Metà settembre
GRADO ALCOLICO:	13,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	10 - 12° C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	3/4 anni
BTG PER CARTONE:	6 - 1
FORMATO (CL):	75 - 150

SCHEDE TECNICHE

Vitigno autoctono di grande personalità e dai profumi intensi, il Grillo, produce vini di corpo, che continuano ad evolversi nel tempo. Con la fermentazione in acciaio a temperatura controllata vengono conservati i componenti olfattivi primari, basilari pilastri per un vino stimolante e pieno, mentre la parte che fermenta e affina in legno consente la formazione di note speziate che donano complessità. L'affinamento in bottiglia diviene fondamentale per la definizione della personalità accentuandone le note minerali.

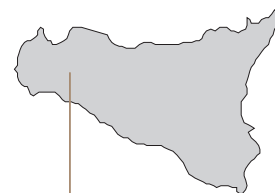
SCHEDE ORGANOLETTICHE

Dal bel colore giallo paglierino intenso, ha profumi agrumati tipici del vitigno, con altre note più floreali. In bocca è fruttato e minerale, ma molto fresco ed elegante nel finale avvolgente di ricordi balsamici speziati.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Gli abbinamenti con la cucina di mare tradizionale come calamari in tegame, cotolette di pesce spada e tonno alla griglia, sono senza dubbio quelli in cui il Timpa Giadda si esprime meglio, non disdegnando le carni bianche ed i formaggi freschi.

Timpa Giadda



Terreliade