



**BARONE  
MONTALTO**  
ITALIA



# Grillo

## Sauvignon Blanc

### Sicilia DOC

12% alc. vol



Grillo • Sauvignon blanc



Sicilia • Valle del Belice

Sicily • Belice Valley



Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica

Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand. Dark soils with a good content of organic matter



Blend di Grillo e Sauvignon Blanc. Vinificati separatamente con un breve contatto pellicolare a 4 °C, in seguito fermentato in vasche d'acciaio per 20 giorni a 12-14 °C

Blend of Grillo and Sauvignon Blanc. Both varieties receive a cold skin contact to extract the maximum flavor potential from the skins. Fermentation at 12-14°C for 20 days



Combinazione inusuale molto riuscita che regala al naso sensazioni olfattive che spaziano dai sentori di frutti tropicali a note erbacee. In bocca è pieno e richiama sentori erbacei, buona acidità e mineralità

Straw coloured with olive green hues. This elegant combination of grillo and sauvignon blanc displays a complex mix of tropical fruits and lemon-lime citrus. The palate is fresh and lean with hints of tropical white melon and honeydew



Ottimo vino da accompagnare con penne condite con una salsa alla ricotta e avocado, con scorze di limone e prezzemolo

Great with antipasti and vegetable flans and soups. Also recommended served chilled with pizza



750 ml



12 bt/ct



80x120  
eur-epal



8030423001416



500 g



15 kg



60  
ct/pallet



8030423051428

