



FEUDI IMPERIALI

www.feudiimperiali.com

GRILLO

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VINO BIANCO BIOLOGICO

COLTIVAZIONE

Ubicazione del vigneto: Salemi (TP) - Sicilia occidentale
Uve: grillo
Esposizione: sud-sud/est
Altimetria s.l.m.: 240 metri
Tipologia di terreno: sabbioso
Età delle viti: 5 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro: 3500
Forma di allevamento: controspalliera
Potatura: guyot corta 5-6 gemme
Resa Q.li/Ha: 70
Periodo di vendemmia: settembre
Condizione della raccolta: manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice
Tempi di macerazione delle bucce: 8 ore a 5°c
Temperatura di fermentazione: 16/18°c
Durata della fermentazione: 15-20 giorni
Fermentazione malo-lattica: No
Affinamento in vasca: 90 giorni
Affinamento in bottiglia: 2 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino
Odore: delicato sentore di erba selvatica, mela verde
Sapore: armonico, secco, caldo. Buona acidità con un

retrogusto appena speziato

SERVIZIO

Temperatura di servizio: 12°c
Bicchieri di portata: calice a tulipano chiuso
Abbinamenti gastronomici: portate di pesce, primi piatti elaborati, salumi in genere e secondi piatti speziati, zuppe di crostacei, insalate di frutti di mare.

GRILLO

SICILY
CONTROLLED DENOMINATION OF ORIGIN



WHITE ORGANIC WINE

CULTIVATION

Vineyard location: Salemi (TP) - West Sicily
Grape: Grillo
Position: South/South East
Altimetry: 240 meters on sea level
Type of terrain: sandy
Vine age: 5 years
Plantation density stub/hectare: 3500
Breeding form: held by wiring and cement pallet
Harvest period: September
Harvesting method: manual

WINE MAKING

Pressing: soft
Soaking time for skin: 8 hours at 5°c
Fermentation vat: stainless steel
Fermentation temperature: 16-18°c
Fermentation duration: 15-20 days
Vat refining: 90 days
Bottle refining: 2 months

ORGANIC CHARACTERISTICS

Color: pale yellow
Odor: delicate sense of wild herbs, green apple
Flavor: harmonious, dry, warm. Good acidity with a

lightly spiced aftertaste

SERVICE

Serving temperature: 12°c
Serving glass: closed tulip shaped goblet
Gastronomical suggestions: fish courses, elaborate first courses, salted meats in general and spiced second courses

GRILLO

SICILE
APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



VIN BLANC BIO

CULTIVASSIONS

Emplacement du vignoble: Salemi (TP) - Sicile Occidental
Raisin: Grillo
Exposition: Sud-SudEst
Altimètre: 240 mètres
Type de terrain: sableux
Age des pieds: 5 ans
Densité de l'implantation: 3500
Type de culture: spallier
Période de vendange: Septembre
Condition de récolte: manuelle

VINIFICATION

Temps de macération des peaux: 8 heure a 5°c
Cuve de fermentation: Acier inox
Température de fermentation: 16-18°c
Durée de fermentation: 15-20 jours
Affinement en cuve: 90 jours
Affinement en bouteille: 2 mois

CARACTERISTIQUE ORGANOLEPTIQUE

Couleur: jaune paille
Odeur: delicate odeur d'herbe sauvage, pomme verte
Saveur: harmonieux, sec et chaud. Bonne acidulé avec un arrière gout a peine épicé

COMMENT LE SERVIR

Température de service: 12°c
Verre: verre a tube ou ballon
Accompagnement gastronomique: plateau de coquillage, entrée élaborée et plats épicés

GRILLO

SICILIA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VINO BLANCO ORGANICO

CULTIVACIÓN

Ubicación del viñedo: Salemi (TP) - Sicilia occidental
Uva: Grillo
Exposición: sur-sureste
Altimetria s.l.m.: 240 metros
Tipología del terreno: arenoso
Edad del viñedo: 5 años
Densidad plantación de vides/hectáreas: 3500
Forma de crianza: árbol
Poda: guyot corta 5-6 yemas
Rendimiento Q.li/Ha: 70

VINIFICACIÓN

Pressado: suave
Tiempo de maceración de las pieles: 8 horas a 5°c
Temperatura de fermentación: 16/18°c
Duración de la fermentación: 15-20 días
Fermentación malo-láctico: No
Envejecimiento en tanque: 90 días
Envejecimiento en botella: 2 mese

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Color: amarillo paja
Olor: delicados toques de hierba silvestre, manzana verde

Sabor: armónico, seco, caliente. Buena acidez con retrogusto un poco especiado

SERVICIO

Temperatura del servicio: 12°c
Vaso de portata: cáliz en tulipán cerrado
Acompañamientos gastronómicos: pescado, primeros platos elaborados, embutidos en general y segundos especiados

GRILLO

控制的西西里起源的重新定義



有機葡萄酒

种植

葡萄园种植地区: Salemi (TP) 西西里西部
葡萄品种: Grillo
朝向: 南-东南
海平面: 240米
土壤种类: 沙土
葡萄树龄: 5年
葡萄株密度: 3500棵(公顷)
种植方式: 水泥桩平行排列
产量: 7000公斤(每公顷)
收获季节: 9月

感官特性

颜色: 草黄色
气味: 野草味、烟熏味
口感: 微苦, 干爽, 热烈, 微酸, 带有调料的余味

饮用条件

饮用温度: 12度
饮用酒杯: 小口大肚杯
佐餐: 鱼类, 头道餐, 腊肠类, 第二道餐