

SELENE

GRILLO



Vitigno	Grillo 100%
Gradazione alcolica	13%
Denominazione	D.O.C. Sicilia
Zona di produzione	Sicilia sud-occidentale; vigneti a Mazara del Vallo.
Terroir	Altitudine s.l.m.; Suolo prevalentemente sabbioso; Clima caratterizzato da inverni miti, estati calde e da una piacevole brezza marina.
Vigneto	Allevamento a contropalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro: 100 q/h
Vendemmia	Raccolta effettuata nelle notti dei primi giorni di agosto.
Vinificazione	Dopo una pressatura molto soffice delle uve la fermentazione avviene in 15 giorni ad una temperatura di 13°C.
Affinamento	Il vino successivamente matura in vasche d'acciaio per 3 mesi. Affinamento in bottiglia: almeno 1 mese.
Note organolettiche	Di colore giallo paglierino brillante, il Seleno al naso regala gradevoli profumi di frutta tropicale come melone giallo e ananas maturo insieme a sentori aromatici di aneto e rosmarino. Al palato presenta una spiccata acidità, un corpo leggero e una piacevole mineralità insieme a note di albicocca e scorza d'arancia.
Abbinamenti	Si sposa molto bene con pesce al forno, calamari ripieni e sughi ai frutti di mare senza o con poco pomodoro. Ottima scelta anche se affiancato a carni grasse, saporite o formaggi di pecora di media stagionatura.
Servizio	Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 8-10°C.

Lo sapevi che: Seleno è un personaggio del romanzo "Eros" di Giovanni Verga dove interpreta una ballerina della scala che ha una relazione segreta col marchese Alberto Alberti...

Raccolta differenziata

Tappo: **Organico** Sughero FOR51
Capsula: **Plastica** Pvc C/PVC90
Bottiglia: **Vetro** Vetro Verde GL71

 **BAGLIO
DIAR**

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13 Marsala (TP)
91025 SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com

SELENE

GRILLO



Grape variety	Grillo 100%
Alcohol content	13%
Appellation	D.O.C. Sicilia
Area of production	South-west Sicily; vineyards at Mazara del Vallo.
Terroir	Altitude at sea level; mainly sandy soil; the climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a cooling sea breeze all year around.
Vineyards	Guyot training system; Yield per hectare: 100 q/h
Harvest	It takes place at the beginning of august at night time.
Winemaking	After a soft press, the grapes undertake the fermentation at 13°C of temperature for 15 days.
Aging	Then the wine stay into stainless steel tanks for 3 months. Aging in the bottle: at least a month.
Sensory analysis	Pale yellow colour, Seleno on the nose gives aromas of tropical fruits like yellow melon and mature pineapple along with aromatic smells of dill and rosemary. On the palate, the wine is light-bodied, with crisp acidity, a lovely flinty taste and notes of apricot and orange zest.
Food matching	It goes well with whole fish cooked in the oven, stuffed squid, sea food sauce without tomato. It is amazing also if paired with fat, savoury meats and medium seasoned cheese.
Best to enjoy	In a tulip shape glass at 8-10°C temperature.

Do you know that: Seleno is a character from Giovanni Verga's romance where she is a ballet dancer who has a secret relation with the marquis Alberto Alberti...

Recycle

Stopper: **Organic** Cork FOR51
Capsule: **Plastic** Pvc C/PVC90
Bottle: **Glass** Green Glass GL71

 **BAGLIO
DIAR**

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13 Marsala (TP)
91025 SICILIA - ITALIA
info@bagliodiar.com