

BAGLIO REALE®

La Pura

Uve: Grillo

Classificazione: DOC Sicilia

Annata: 2024

Zona di produzione: Sicilia occidentale (TP)

Altitudine vigneto: 0 m. s.l.m.

Tipologia di terreno: medio impasto tendente al sabbioso

Vigneto: Allevamento a contro spalliera, potatura guyot, da 5 a 7 gemme per ogni capo a frutto. Densità di impianto circa 4000 piante per ettaro

Resa uva in vino: 70 %

Epoca di raccolta: Vendemmia rigorosamente manuale, tra la terza decade di Agosto e la prima decade di settembre

Caratteristiche organolettiche: Dal colore giallo paglierino brillante, con riflessi verdolini, LA PÙRA Grillo stupisce per la sua eleganza. Si presenta con un bouquet fragrante di sentori agrumati e di macchia mediterranea. Al palato è avvolgente, armonico e di buona struttura, ottimo l'equilibrio olfattivo-gustativo, persistenti le note di pesca ed erbe di campo.

Affinamento: 4 mesi Sur Lie in vasca d'acciaio inox

Grado alcolico: 13,00 % Vol.

Longevità: 2 anni

Abbinamenti: LA PÙRA è un vino molto versatile, si accosta bene ad antipasti di pesce e molluschi, a primi piatti con condimenti di pesce e verdure, a secondi di pesce e crostacei, salumi non troppo saporiti, carni bianche ed alcuni piatti della cucina orientale.

Temperatura di servizio: 9-12 °C

L'ETICHETTA RACCONTA:

LA PÙRA, la bellissima fanciulla dalla pelle rosea e dagli occhi splendidi, narrata nella celebre leggenda siciliana delle "teste di moro", è stata una vera fonte di ispirazione, riportando in questa etichetta i colori e i frutti di una sicilia che si identifica in questo vino.



www.baglioreale.it