

Nom	Molino a Vento Grillo Bio
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Molino a Vento
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% grillo
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine Molino a Vento (littéralement Moulin à vent) fait partie de la maison Tenute Orestyadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, dans la Valle del Belice, non loin de Trapani et de la côte ouest de la Sicile. Le nom Molino a Vento renvoie aux moulins à vent dont l'histoire, en Sicile, est indissociable de celle du vin. C'est effectivement grâce à ces derniers que les hautes températures estivales sont atténuées, permettant par la même occasion des excursions thermiques exceptionnelles qui sont fondamentales au cycle vital de la vigne. Les conditions climatologiques et la situation des vignobles sont autant de conditions parfaites à la culture organique de deux cépages autochtones : Grillo et Nero d'Avola. Le Grillo Bio a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes de la Sicile. La bouche est richement savoureuse et d'une très belle minéralité. Finale très agréable.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles situés dans la Vallée du Belice, 300m d'altitude, exposition nord-est, Guyot et cordon de Royat. Sols alluviaux.
Rendement	4.000 kg/ha - 11.000 kg/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin août.
Vinification	Les raisins subissent d'abord une criomacération de 8 h pour en extraire tout leur potentiel floral. La fermentation se déroule à 10-12°C pendant 13-15 jours, préservant ainsi intact son profil aromatique naturel.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	3 mois en cuves inox.
Production	60.000

