



Abbazia Santa Anastasia

Grillo

Autoctoni Bio



Classificazione Sicilia DOC Bianco
Classification White Sicilia DOC

Certificazione Biologica
Certification Organic

Enologo Gianfranco Cordero
Winemaker

Vitigni 100% Grillo
Grape variety 100% Grillo

Ubicazione vigneti
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia
Collina del Frassino 450m s.l.m.
Vineyards location
Castelbuono (PA) - C.da Santa Anastasia,
Frassino Hill 450m a.s.l.

N. ceppi per ettaro 4.000
N. plants per hectare 7.000 kg

Resa per ettaro 4.000
Yield per hectare 7.000 kg

Vendemmia Raccolta manuale: fine Agosto
Harvest Manual harvest: end of August

Tecnica di produzione
In bianco con breve macerazione sulle bucce
a freddo,
fermentazione a temperatura controllata di
14°C in serbatoi d'acciaio per 20 giorni

Abbazia Santa Anastasia S.p.A.

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.67.19.59

www.abbaziasantanastasia.com
distribuzione@abbaziasantanastasia.com

Production technique

White wine vinification with short cold skin maceration at controlled temperature of 14°C in steel tanks for 20 days.

Maturazione

Per 6 mesi in serbatoi d'acciaio di cui uno passato sui lieviti, poi in bottiglia.

Ageing

6 months in stainless steel tanks, one of them sur lies, then in bottle.

Alc.% Vol. 13°

Note di degustazione

Di colore giallo paglierino con leggere sfumature verdognole, al naso propone freschi profumi di frutta con note floreali.

Al palato risulta piacevolmente fresco, sapido e persistente.

Temperatura di servizio 9° C.

Tasting notes

Straw yellow color with light greenish shades, to the nose it proposes fresh fruit perfumes with floral notes.

To the palate pleasantly fresh, tasty and persistent.

Best served at 9°C.

Abbazia Santa Anastasia S.p.A.

Contrada Santa Anastasia, snc
90013 Castelbuono (PA)

+39.0921.67.19.59

www.abbaziasantanastasia.com
distribuzione@abbaziasantanastasia.com