

# Mucino

**tipologia**<sup>1</sup> bianco DOC Sicilia BIO

**vitigno**<sup>2</sup> 100% Grillo

**gradazione alcolica**<sup>3</sup> 13% vol.

**zona di produzione**<sup>4</sup> Camporeale, Palermo

**terreno**<sup>5</sup> profondo sciolto, di medio impasto

**altitudine**<sup>6</sup> 400 metri s.l.m.

**sistema di allevamento**<sup>7</sup> cordone speronato

**densità d'impianto**<sup>8</sup> 4.000 piante / ha

**resa pianta**<sup>9</sup> 2,0 kg

**resa per ettaro**<sup>10</sup> 8.000 kg

**vinificazione**<sup>11</sup> criomacerazione in roto a temperatura controllata e spremitura in pressa soffice

**affinamento**<sup>12</sup> 4 mesi in acciaio, 4 in botte di rovere e 2 mesi in bottiglia

**capacità di invecchiamento**<sup>13</sup> da bere giovane con possibilità di durata fino a 6 anni

## DEGUSTAZIONE

**colore**<sup>14</sup> giallo paglierino con riflessi verdognoli

**profumo**<sup>15</sup> floreale (fiori d'arancio), agrumi, fruttato (pesca, albicocca, nespola e melone giallo)

**sapore**<sup>16</sup> equilibrato al palato, giusto rapporto acido/alcool, retrogusto fruttato dal finale piacevole



renano



12-14°C



primi a  
base di pesce

