



TURCHIOTTO

GRILLO

Collocazione vigneti: Comune di Butera

Tipo di denominazione: Sicilia D.O.C.

Uve: Grillo 100%

Tipologia: Bianco

Allevamento: vigneti allevati a spalliera

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve sono state raffreddate e pigiate. La tecnica utilizzata consiste in una criomacerazione del diraspa pigiato seguita da una pressatura soffice e fermentazione ad opera di lieviti selezionati fatta avvenire a temperatura controllata. La maturazione ha avuto luogo in serbatoi di acciaio inox per un periodo di 5 mesi.

Gradazione: 13,5%

Colore: Giallo paglierino con riflessi dorati

Naso: Profumo intenso con sentori balsamici

Palato: Gusto fresco persistente con sentori tipici della varietà.



TURCHIOTTO

SYRAH E MERLOT

Collocazione vigneti: Comune di Butera

Tipo di denominazione: Sicilia D.O.C.

Uve: Syrah 60% - Merlot 40%

Tipologia: Rosso

Vinificazione: l'uva raccolta manualmente in cassette è stata raffreddata. Dopo la cernita, le uve sono state diraspate e pigiate. La fermentazione e la macerazione sono avvenute a temperatura costante per 12 giorni, seguendo una procedura tradizionale di rimontaggi e follature. L'affinamento ha avuto luogo in barriques di rovere francese di Allier per 8-10 mesi seguiti da un periodo di affinamento in bottiglia.

Gradazione: 13,5%

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: profumo complesso di frutta di sottobosco e aromi speziati seguiti da sentori di ciliegia matura.

Palato: Al gusto un vino robusto, caldo, sapido e deciso. Vino di ottima personalità che esprime pienamente la peculiarità delle varietà di cui nasce.