



FEUDO DISISA

MONREALE - SICILIA

KRYSOS | VINO DA DESSERT

Krysos, dal nome dell'antico villaggio vicino Feudo Disisa, è un Grillo Sicilia DOC da vendemmia tardiva che ammalia i sensi con le sue intense note aromatiche. L'accurata selezione di uve lasciate surmaturare sulla pianta donano al sorso sensazioni originali e complesse.



CARATTERISTICHE TECNICHE

DENOMINAZIONE DOC Sicilia

AREA DI PRODUZIONE Grisi - Monreale (PA)

VITIGNO Grillo

ANNATA 2017

GRADAZIONE ALCOLICA 15%

TIPOLOGIA DEL TERRENO Argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO Controspalliera a Guyot

ESTENSIONE DEL VIGNETO 2 Ha

VITI PER ETTARO 5.000 viti/Ha

PRODUZIONE 30 quintali/Ha

TECNICA DI PRODUZIONE Surmaturazione delle uve sulla pianta. Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (15 - 18°C). Conservazione in serbatoi di acciaio inox per 12 mesi. Permanenza minima in bottiglia 12 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE Ambrato

OLFATTO Note di frutta matura, miele e fichi secchi

PALATO Intenso, avvolgente con sentori di fichi secchi

TEMPERATURA DI SERVIZIO 12° C