

TROVATI CONCHIGLIA GRILLO D.O.C. SICILIA 2023



● **DESCRIÇÃO DO VINHO**

Um varietal nativo da Sicília, a uva Grillo é a variedade de uva mais famosa na ilha e foi historicamente utilizada para a produção de Marsala, um vinho fortificado típico da região. Esta variedade prefere terreno tipicamente arenoso, inclinado e que receba muita luz solar. Este Trovati Conchiglia Grillo é de cor amarelo palha profundo com o aroma distintamente tropical, com notas de manga e papaia, que se misturam com notas de jasmim e flores brancas. Na boca é equilibrado e harmonioso, com uma acidez delicada.

● **ESTILO: BRANCOS FRUTADOS**

Vinhos em que predominam aromas de frutas e flores e sabor de frutas, com maior ou menor intensidade, dependendo do vinho. Seus aromas e sabores remetem a frutas brancas e amarelas, como abacaxi, maçã, maçã verde, melão, pêssego ou maracujá. Sua estrutura pode ser leve ou média. São refrescantes e em sua maioria são secos.

📍 **País:**
Itália

🍇 **Uva:**
Grillo

🌡️ **Temperatura:**
10°C

🕒 **Abrir e consumir após:**
Abrir e beber

🍷 **Teor alcoólico:**
13%

🍷 **Corpo:**
●●○○○

📅 **Sequência no serviço da seleção**
1º

● **HARMONIZAÇÃO**

Polvo, Espaguete com creme, Queijo de Cabra, Siri, Talharim ao pesto, Mariscos e Pontas de aspargos cozidos na manteiga.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.