

# DOPPIO PASSO



## GRILLO

SICILIA DOC

La ricerca del vino bianco Doppio Passo ideale si è conclusa in Sicilia, dove alcuni vigneti selezionati offrono uve di altissima qualità.

Questo vino si distingue per la freschezza e il profilo fruttato, arricchito da aromi bilanciati di frutti gialli e delicate note agrumate.

### ISPIRAZIONE

Essere italiani significa molto di più che il semplice appartenere ad una nazione. È un modo di pensare, di vivere, di mangiare, di creare, di bere: riguarda il vivere bene e celebrare tutti gli aspetti della vita, apprezzando la bellezza delle cose che ci circondano. Ed è proprio questo ciò che rappresenta Doppio Passo: i piccoli piaceri della vita che hanno un sapore ancora più buono quando vissuti insieme.

### VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto risultante fermenta per 15-20 giorni a temperatura controllata di 17-18 °C in vasche d'acciaio. Il vino viene conservato a 18-20 °C nelle stesse vasche d'acciaio fino al momento dell'imbottigliamento.

### REGIONE

La Sicilia, conosciuta come "la terra del sole", gode di un clima mediterraneo lungo le coste, mentre le aree interne sono caratterizzate da inverni temperati ed estati calde.



Sicilia



Uve: Primitivo

Denominazione: Sicilia DOC

Tempo di conservazione: 2 anni

Temperatura di servizio: 10-12°C

Grado alcolico: 12% vol



+ Colore giallo paglierino chiaro.



+ Profumo fruttato caratteristico.



+ Ricco gusto fruttato, accompagnato da note fresche e leggermente acide.



+ Si abbina perfettamente a pesce, frutti di mare e carne bianca, oltre a antipasti, insalate e piatti vegetariani.