



TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers



RoVi

Sicilia Grillo Insolia DOC BIO

Piacevolezza e bevibilità siciliana

RoVi D.O.C. Sicilia è un tributo speciale a Romina e Vincenzo, i due motori del nostro sogno divenuto realtà, con un forte rimando ai caratteri dolci e aspri della nostra terra. È il prodotto delle nostre migliori uve Insolia e Grillo, meticolosamente raccolte in notturna per salvaguardarne la qualità e le caratteristiche intrinseche. Vino elegante, con un carattere deciso, dalla forte versatilità. Un bianco che regala emozioni al palato per la sua vivace salinità e per il finale secco.

RoVi

Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato





TENUTA SANTO SPIRITO

Sicilian Wine Caretakers

ROVI

Denominazione: Sicilia Grillo Insolia DOC BIO

Vitigni: 50% Insolia e 50% Grillo

Altitudine: 200 m s.l.m.

Esposizione: Ovest - Sud/Ovest

Tipologia di terreno: Profondo, calcareo di colore chiaro, sciolto, ben drenato, e leggermente sub - alcalino

Sistema di allevamento: Controspalliera con potatura a Guyot

Età media delle viti: 4 anni

Densità di impianto: 4000 viti/Ha

Vinificazione: In bianco con prelievo solo del fiore

Fermentazione: In acciaio inox a temperatura controllata

Temperatura di fermentazione: 12/15°C

Durata della fermentazione: 20 giorni

Affinamento: 6 mesi in tini di acciaio

Note degustative: Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso è intenso con sentori di frutta a polpa bianca e fiori di Zagara. Al palato è pieno, sapido fresco.

Grado alcolico: 12,00/12,50% Vol

Acidità totale: 6,00/7,00 g/l

Zuccheri residui: 3,00/4,00 g/l

Estratto secco netto: 20,00/25,00 g/l

pH: 2,60/2,80



Imbottigliato per conto di Tenuta Santo Spirito di V.G.
Vittoria (RG) - ITALIA da IT/RG/1657

PRODOTTO IN ITALIA

Dal recupero di un antico fondo vitato

