



**takis**  
grillo  
d.o.p Sicilia



S C H E D A   T E C N I C A



# takis

## grillo

d.o.p Sicilia

Dalla terra dove i Greci posero le basi dei nostri vini, nasce Takis. Il nuovo arrivato in casa Bonivini richiama i profumi della natura, del mare e l'eredità di secoli di storia del territorio in cui il vitigno è impiantato.

Fragranze intense e fruttate da scoprire ad ogni sorso esaltano il gusto autentico dell'uva bianca Grillo DOP. Dal colore brillante tendente al dorato, si presenta al palato persistente, fresco, equilibrato e piacevolmente aromatico, ideale per ogni occasione.



<b>Classificazione</b>	DOP Sicilia
<b>Vitigno</b>	Grillo
<b>Zona di produzione</b>	C.da Buonivini, Noto
<b>Tipologia di terreno</b>	di medio impasto, bianco calcareo, leggermente ondulato
<b>Resa uva</b>	90-100 q. ettaro
<b>Colore</b>	Bianco con leggeri riflessi dorati
<b>Gradazione alcolica</b>	12,50 %
<b>Acidità totale</b>	5,90 g/l - Ph: 3.30
<b>Altitudine</b>	40-60 metri s.l.m.
<b>Densità d'impianto</b>	4'600 piante/ettaro
<b>Sistema di allevamento</b>	a spalliera con potatura Guyot
<b>Epoca di raccolta</b>	prima decade di settembre
<b>Sistema di vinificazione</b>	pigiadiraspatura e raffreddamento, criomacerazione e pressatura
<b>Fermentazione</b>	16-17°C con lieviti selezionati
<b>Conservazione e affinamento</b>	acciaio con sosta sui lieviti per un mese prima del travaso
<b>Sensazioni olfattive e gustative</b>	frutta fresca, leggermente tiolico tipico dell'uva
<b>Temperatura per la degustazione</b>	15-16° C
<b>Abbinamento ai cibi</b>	apetitivi, pesce e crostacei

