

# Agricola Millami

MILLAMI IL BAMBINO BIANCO IGP TERRE SICILIANE  
VIN0483-23

## Scheda tecnica

<b>CATEGORIA</b>	<b>WINE IS A REMATCH</b>
<b>ELEMENTO PRIMO</b>	<b>GRILLO</b>
<b>COLORE</b>	<b>Bianco</b>
<b>PECULIARITÀ</b>	<b>Varietà autoctona</b>
<b>ALCOL</b>	<b>13.00</b>
<b>TAPPO</b>	<b>Tecnico</b>

## Vinificazione e Affinamento

100% grillo proveniente da Contrada Perino , a Marsala , da una vigna di 12 anni a 150 m s.l.m. allevata a contropalliera . il vigneto è gestito secondo i dettami tradizionali, nel rispetto dell' ambiente e senza l' utilizzo della chimica, la raccolta avviene manuale nella prima decade di settembre; vinificato in acciaio con 12 ore di contatto con le bucce. La fermentazione avviene spontanea con lieviti indigeni. Affina 9 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.

## Descrizione vino

Colore giallo dorato, luminoso; floreale al naso, leggermente esotico e con note erbacee di the, sorso dalla spiccata acidità e sapidità.

