

HELIOS GRILLO 830 METRI

Helios rappresenta il gioiello a bacca bianca dell'azienda Di Giovanna. Al naso esprime note di fiori di campo e agrumi. Elegante al palato e dai ritorni fruttati, con un finale sapido. Un vino che rivela complessità e profondità che si esprimono con il tempo.

CARATTERISTICHE

Denominazione DOC Sicilia

Vitigni Grillo 100%

Gradazione 12.5%

Produzione 3.000 bottiglie

Vigneto Fiuminello DOC Sambuca di Sicilia 830 m.

Terreno Calcareo

Altitudine 830 metri sul livello del mare

Coltivazione biologica certificata

Vinificazione Presse soffice a contatto con le bucce per 8 ore, fermentazione in contenitore di acciaio.

Affinamento Una piccola parte in tonneau francesi e il resto 9 mesi sulle fecce fini in acciaio



DESCRIZIONE

Helios, il dio greco del sole, prende il nome dal fondatore dell'azienda Aurelio Di Giovanna, lavorato a mano dalla vendemmia all'imbottigliamento. Prodotto con uve 100% Grillo coltivate a 830 metri sul livello del mare, la quota più alta della Sicilia. Esprime il terroir unico di antichi sedimenti marini e l'intenso sole siciliano. Helios Grillos è un vino bianco sapido e complesso, dal profilo elegante e dal finale vibrante.

Colore Giallo brillante

Profumo bouquet espressivo di agrumi e fiori bianchi

Gusto Complesso con un bel nucleo acido e un'eccellente lunghezza.

PREMI

94 points - Wine Orbit 2019

92 points - James Suckling 2019

92 points - James Suckling 2015

91 points - James Suckling 2016

Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016

90 points Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016