



## **HAERMOSA GRILLO**

**Vigneto:** selezione della parcella di vigneto più vecchio di Grillo presente in azienda a circa 500 mt s.l.m

**Terreno:** medio impasto calcareo con forte presenza di scheletro

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Uve:** Grillo 100% raccolto a mano

**Produzione:** circa 1,5 kg per pianta

**Epoca di vendemmia:** inizio settembre

**Vinificazione:** le uve dopo la diraspatura fermentano solo con i lieviti naturalmente presenti e rimangono a contatto con le bucce per circa 40 giorni durante i quali avviene la fermentazione alcolica e successiva sosta sur lies fino al momento dell'imbottigliamento.

**Vista:** colore giallo paglierino carico con riflessi dorati

**Olfatto:** vino dal bouquet molto complesso dove le tipiche note floreali e fruttate della varietà sono impreziosite da note di scorza di arancia, nocciola tostata e marzapane.

**Gusto:** vino di ottima struttura gustativa, bocca avvolgente, con tipica vena sapida sorretta da un tannino fine e saporito, il finale lungo, dinamico e bilanciato ne accentuano la piacevolezza al sorso che risulta essere scorrevole e di grande eleganza.

**Vineyards:** *Cru of ancient Grillo at 500 mt a.s.l*

**Land:** *medium texture and average limestone*

**Pruning system:** *Guyot*

**Grapes:** *Grillo 100% manual harvest*

**Yield per hectare:** *60 quintals*

**Harvest:** *first decade of September*

**Winemaking:** *Destalking, soft pressure, fermentation through indigenous yeasts and skin contact for 40 days, refining on the lees until bottling.*

**Colour:** *intense straw yellow with golden reflections.*

**Nose:** *complex bouquet with scents of orange, toasted hazelnuts and marzipan.*

**Taste:** *excellent structure. Tasty and sapid with fine tannins. Long aftertaste, dynamic, balanced and elegant.*



---

### **SELY ROSATO FRIZZANTE**

**Vigneto:** vigna giovane Nero D'Avola selezionato all'interno dell'azienda a circa 500 mt s.l.m

**Terreno:** medio impasto argilloso.

**Sistema di Allevamento:** Guyot

**Uve:** Nero d'Avola 100% raccolto a mano

**Produzione:** circa 2 kg per pianta

**Epoca di vendemmia:** prima metà di Agosto

**Vinificazione:** le uve raccolte manualmente vengono pressate a grappolo intero, segue la decantazione statica del mosto e successiva parziale fermentazione del mosto. Il vino parzialmente fermentato viene così imbottigliato per concludere la naturale fermentazione in bottiglia.

**Vista:** rosato pallido

**Olfatto:** vino dal bouquet molto fresco, fruttato, con sentori agrumati e di melagrana.

**Gusto:** vino di grande freschezza, brioso e piacevolmente dinamico, la bocca sorretta da una ottima acidità e sapidità ne accentuano la bevibilità e la duttilità negli accompagnamenti gastronomici.

### **SELY SPARKLING ROSE'**

**Vineyards:** *Vigna giovane Nero d'Avola 480 mt a.s.l.*

**Land:** *medium texture and average clay*

**Pruning system:** *Guyot*

**Grapes:** *Nero d'avola 100% manual harvest*

**Yield per hectare:** *80 quintals*

**Harvest:** *first decade of August*

**Winemaking:** *Destalking, soft pressure, static sedimentation, partial fermentation through indigenous yeasts, bottling, natural second fermentation inside the bottle.*

**Vista:** *pale pink*

**Nose:** *fresh bouquet, fruity, with pomegranate and citrus notes.*

**Taste:** *fresh, pleasantly dynamic, sapid with a good acidity, easy to be paired with many foods.*