

# Coste al Vento

Grillo Menfi DOC 2022

Figlio di terre  
generose,  
**Coste al Vento**  
ci regala un frutto  
pieno e maturo  
che si fonde alle  
note salmastre  
portate dai venti  
di mare, in un  
crescendo  
armonico reso  
affascinante dalla  
macerazione  
sulle bucce in  
anfore di argilla.



## PERCHÉ COSTE AL VENTO?

In Sicilia, "costa" è il fianco delle colline che digradano dolcemente verso il mare, baciato dal sole e dalla fresca brezza del Mediterraneo.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore dorato brillante, al naso è complesso e marinaresco, con profumi di frutta gialla matura e sentori balsamici di origano, salvia e mentuccia, che sposano note di ortica e tè verde. Il sorso è ampio e intenso, arricchito da una spiccata salinità.

## VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene alla fine di Agosto. Il vino fermenta spontaneamente in anfora con le sue bucce per circa una settimana; dopo la svinatura, la fermentazione prosegue fino a secco senza alcun coadiuvante enologico.

Completata la malolattica spontanea, il vino affina sulle fecce fini per circa 4 mesi ed è godibile per almeno 3-5 anni.

## ABBINAMENTI

Particolarmente fortunati gli abbinamenti con grossi pesci arrosto, gamberoni alla griglia, calamari ripieni e in genere con il pescato del Mediterraneo, ma anche con una classica Carbonara, o con formaggi semi-stagionati.

### UVE

100% Grillo  
piantato in Tenuta Belicello,  
Vigna del Pozzo.

### SUOLO

Argilloso, fertile e profondo,  
ricco di minerali, quasi totale  
assenza di scheletro.

### DATI

Produzione totale: 4.000 btg.  
Alcol: 12.5%  
Zuccheri residui: 0.5 g/l  
Acidità totale: 5.85 g/l  
Solforosa totale: 42 mg/l

Dalla vendemmia 2021 Coste al Vento fermenta in **anfora**. Grazie alle caratteristiche dell'argilla - limitato scambio gassoso, ottimo isolamento termico e conducibilità elettrica nulla - la macerazione è più delicata e l'estrazione tannica molto equilibrata.



**CANTINE BARBERA**  
vignaiolo in menfi  
no tricks, no frills, just wine