

TERROIR

100% Menfi
5 vitigni autoctoni
5 suoli · 5 cru

*Figlio di terre generose, **Coste al Vento** esprime un frutto pieno e maturo che si fonde con le note salmastre portate dai venti di mare.*

Un equilibrio dinamico, valorizzato dalla macerazione in anfora.

PERCHÉ COSTE AL VENTO

In Sicilia, la "costa" è il fianco delle colline che digradano dolcemente verso il mare. Qui le vigne sono baciata dal sole e costantemente accarezzate dalla brezza del Mediterraneo, che mantiene l'uva sana e ricca di profumi.



Coste al Vento

Grillo Menfi DOC 2024

PROFILO SENSORIALE



COLORE

Giallo dorato intenso, brillante e profondo



PROFUMI

Frutta gialla matura e sentori balsamici di origano, salvia e mentuccia, con eleganti sfumature di ortica e tè verde



BOCCA

Sorso caldo, ampio e intenso, sostenuto da una spiccata salinità che ne delinea la struttura e dona una lunga persistenza iodata

VINIFICAZIONE

- Vendemmia manuale, fine agosto
- Fermentazione spontanea in anfora, con macerazione sulle bucce per circa una settimana e follature manuali
- Malolattica spontanea, interamente svolta
- Affinamento: 10 mesi in anfora sulle fecce fini, con bâtonnages settimanali iniziali per affinare la complessità, poi più diradati per favorire la naturale decantazione

DATI TECNICI

Uve	100% Grillo	Alcol	13,5%
Vigna	Tenuta Belicello, Vigne del Pozzo	Produzione	3.400 bottiglie
Suolo	Argilloso, profondo, ricco di minerali, senza scheletro	Evoluzione	3-5 anni

STRUTTURA

CORPO



ACIDITÀ



SAPIDITÀ



COMPLESSITÀ



ABBINAMENTI

Grandi pesci arrosto, gamberoni alla griglia e calamari ripieni; perfetto con una classica carbonara e formaggi semistagionati.

COSTE AL VENTO IN BREVE

★ GRILLO POTENTE, GENEROSO E DI GRANDE STOFFA



CANTINE BARBERA
vignaiolo in menfi