

# SARENAS , FEUDI DI CASTELLAZZO

2012

# SARENAS

GRILLO

SICILIA  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

*Da uve biologiche*



*La Sicilia è terra di miti e leggende, eroi e re, passioni e culture. Sarenas, antica parola siciliana, significa sirene, creature fantastiche metà donna e metà pesce o uccello, citate anche da Omero. Nota la fiaba di Murgen, sirena che abitava in una grande conchiglia sotto i mari.*

**SARENAS GRILLO**

*Sarenas è un vino bianco paglierino, cristallino e dal gusto morbido e fresco, che sa esprimere l'anima e i profumi intensi della Sicilia. Nasce da uve Grillo, vitigno autoctono coltivato nelle terre soleggiate dell'antico feudo di Castellazzo, nell'occidente dell'isola.*



www.ccpb.it  
info@ccpb.it

CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB

OPERATORE CONTROLLATO N. [A]215171

ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT 800 909

AGRICOLTURA UE

PRODOTTO BIOLOGICO

75 cl e  
12% vol  
L.13/09

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO DA: RETABLO SRL - FEUDI DI CASTELLAZZO  
SOCIETA' AGRICOLA - CONTRADA CASTELLAZZO - TRAPANI - ITALIA

## GRILLO D.O.C SICILIA Bio

**SARENAS: Créature des mers de la mythologie antique, mi- femme, mi-poisson, décrite dans l'odyssée d'Ulysse par Homère.**

**Appellation :** D.O.C Sicilia

**Cépage :** 100% Grillo

**Système d'élevage de la vigne :** Guyot simple

**Origine et terroir :** domaine « FEUDI DI CASTELLAZZO, RETABLO » - terroir de sable, argile et marne (calcaire).

**Zone de production :** les vignes se situent sur des versants , à une altitude de 280 mètres , dans le village Contrada Castellazzo ( Trapani - Sicile ).

**Rendement moyen de raisin par hectare :** 8000 kilos

**Rendement de raisin en vin :** environs 60 litres de 100 kilos de raisin

**Récolte :** elle se fait manuellement le matin, tout en sélectionnant les meilleurs raisins qui ont bien atteint leur maturité, dans des paniers de 20 kg .

**Vinification :** les raisins sont séparés des rafles et ensuite pressés légèrement dans un pressoir pneumatique sous vide. Le jus est ensuite refroidi à 12 ° C et mis en cuve .On y rajoute ensuite des levures sélectionnées pour favoriser la fermentation qui a lieu dans des cuves à température contrôlée. Le vin y reste 6 mois alors qu'un tout petit pourcentage de vin passe en barrique de chêne Allier et Tronçais, pendant 3 mois.

**Alcool :** 13 % vol.

**Acidité totale :** 5, 7 g/l

**Production totale :** 18.000 bouteilles

**Caractéristiques :**

C'est un vin blanc très type sicilien, couleur jaune paille avec des nuances vertes et avec une belle brillance, transparent et de bonne persistance, avec de larmes marquées. Le bouquet est floral, avec des notes de fleurs d'orange, fleurs d'amandiers et senteurs d'ananas, poire, banana et vanille.

C'est un vin sec, très délicat en bouche avec une bonne acidité.

Bien comme apéritif, mais idéal avec des antipasti, les poissons et crustacés.