



## **KRYsos | VINO DA DESSERT**

*Krysos, dal nome dell'antico villaggio vicino Feudo Disisa, è un vino dolce prodotto da vendemmia tardiva che ammalia i sensi con le sue intense note aromatiche.*

### **CARATTERISTICHE TECNICHE**

**DENOMINAZIONE** DOC Sicilia

**AREA DI PRODUZIONE** Grisi - Monreale (PA)

**VITIGNO** Grillo

**SUOLO** Argilloso

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Controspalliera a Guyot

**ESTENSIONE DEL VIGNETO** 2 Ha

**VITI PER ETTARO** 5.000 viti/Ha

**PRODUZIONE** 30 quintali/Ha

**VINIFICAZIONE** Surmaturazione delle uve sulla pianta.

Raccolta selezionata delle uve. Fermentazione a temperatura controllata (15-18°C). Affinamento in bottiglia 12 mesi.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

**COLORE** Ambrato

**OLFATTO** Note di frutta matura, miele e fichi secchi

**PALATO** Intenso e avvolgente

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 12°C