



Un' intensa serata di tasting, un approfondimento sul vitigno siciliano Grillo, ha visto riuniti trenta Sommeliers della Delegazione AIS Palermo Città partecipanti al 1° tavolo degustativo tematico per vitigno, svoltosi Martedì 21 Settembre alle 20,30 presso l' NH Hotel Foro Italico. Tutti i Sommeliers hanno votato i vari campioni in degustazione, alla fine è stato premiato il **Grillo** dell'azienda marsalese

Fina

con la media di

85/100

, al secondo posto il Grillo Parlante di Fondo Antico.

Dopo l'approfondimento sui metodi di coltivazione e vinificazione del vitigno, interessante il dibattito svoltosi nel corso del tasting che ha messo in evidenza come la Sicilia enologica

sia in continuo divenire tendendo verso la qualità ed applicando una ricerca in vigna ed in cantina proponendo vini nuovi nello spirito e nella concezione.

Da qualche anno questi nuovi scenari vedono il vitigno autoctono Grillo tra i principali protagonisti di una nuova filosofia produttiva. Il Grillo Fina ha ottenuto la media punteggio più alta per le sue peculiarità organolettiche, l'intensità e la complessità dei sentori olfattivi, per la riconoscibilità del vitigno, il buon equilibrio gustativo ed una piacevole persistenza tra acidità frutto e rotondità.

Gli altri vini scelti per il tasting sono stati il Grillo Feudo Montoni, il Grillo Aquilae Viticultori Associati di Canicattì ed il Grillo dell'azienda Rallo.

{morfeo 1}