



SETTESOLI

Grillo by Settesoli

The colors and scents of Sicily in three labels: classic, organic and international

Menfi, July 2022 - **Settesoli** is a community of **2,000 winemakers** that work together to bring out the unmistakable character of Sicily. For generations, each of them has contributed to enhancing the majestic vineyards of Menfi by protecting and preserving the island's soul. A soul and lifestyle that have been embodied by Settesoli wines for over 60 years.

The cooperative's three certified **100% vegan Grillo labels** are a perfect example of this purpose: each reveals **distinct characteristics and nuances**, unveiling the colors and scents of this corner of the Mediterranean. A **native and vigorous variety**. Grillo is an iconic Sicilian grape that naturally brings out sensations that recall its land of origin. In the vineyard, the **generous bunches** are filled with large, golden yellow berries covered with a thick and even skin, which enclose the splendor of the warm sunny days that brighten the region. In the glass, **rich Mediterranean scents** of flowers and citrus fruits that recall the Sicilian countryside, accompanied by enveloping and refreshing sensations.



Grillo Sicilia Doc

Bright like the sun of Sicily

This Grillo grows on medium-textured soils. Espalier vine training and Guyot pruning allow to control the production of the grapes, which are harvested following attentive supervision of maturation to control fruit yield. Fermentation and aging take place in stainless steel silos at a controlled temperature. The wine then stays in the bottle for 3 months.

Grillo Settesoli preserves the fragrance and harmony of its land. This intense and mineral wine has a bright yellow color with greenish reflections, unveiling intense hints of citrus, honey and orange blossom.

Grillo Sicilia DOC reveals the **character, scent and energy of Sicily**: an ideal pair to vegetable dishes, fried fish and chicken with almonds.

Grillo Sicilia Doc Bio

Sicilian by nature

This label reveals the elegant and refreshing side of this indigenous variety.

The vineyards grow on sandy calcareous soils that allow the production of wines with intense and complex aromas, enriched by a distinct minerality.

The plots are under **natural organic management**: the typically Mediterranean climate allows to cultivate the vineyards in accordance with the standard practice established, which respects the plant's rhythm. The grapes used for **Grillo Bio** are harvested between the last week of August and the first ten days of September. During vinification, the use of sulfur dioxide is kept below established limits and no substances of animal origin are used throughout the production process. After fermentation and refinement in stainless steel silos, the wine ages in the bottle for 3 months.

A fresh and mineral wine, deep yellow in color with greenish reflections. Each sip releases delicate notes of white apple, orange blossom and honey. Recommended with white meat, shellfish and vegetables.





Settesoli Collezione Grillo-Chardonnay Sicilia Doc
Poignant encounters

Rooted in Sicily but open to the world. This is the spirit that inspired Settesoli to create the Collezione blend, which combines a native Sicilian grape and an outstanding international variety.

Settesoli **Collezione Grillo-Chardonnay** comes from a **selection of the best vineyards dedicated to the two varieties**. After a slow and constant maturation, grape harvest was carried out in different periods: Chardonnay at the beginning of August; Grillo between the last week of August and the first ten days of September. Fermentation was carried out in stainless steel silos at a controlled temperature. The wine aged in stainless steel silos, then in the bottle for at least 4 months. The blend stands out for its freshness and minerality, revealing captivating notes of citrus, honey and papaya. Perfect with marinara risotto, raw fish and fresh cheese.

DOWNLOAD TEXT AND PHOTOS

Cantine Settesoli S.C.A.
Strada Statale 115, 92013 Menfi (AG)
www.cantinesettesoli.it





SETTESOLI

Il Grillo di Settesoli

I colori e i profumi della Sicilia in tre etichette da scoprire: classico, biologico e internazionale

Menfi, Luglio 2022 - **Settesoli** è una comunità di **2.000 viticoltori** uniti per dar vita a vini dall'inconfondibile carattere territoriale. Ciascuno di loro, da generazioni, contribuisce allo splendore dei vigneti di Menfi custodendo e tramandando l'anima dell'Isola. Un'anima e uno stile di vita di cui, da oltre 60 anni, i vini del marchio sono ambasciatori.

Le tre **etichette di Grillo** della cantina cooperativa, tutte certificate **100% vegan**, rappresentano un fulgido esempio di questo intento, presentando, ognuna con **caratteri e sfumature diverse**, i colori ed i profumi di questo angolo di Mediterraneo. **Varietà indigena** e vigorosa, simbolo della viticoltura siciliana, per propria natura si esprime con note e sensazioni che richiamano la sua terra d'appartenenza. Nella vigna si rivela con **grappoli generosi**, dal chicco grosso e dal colore giallo dorato, con una buccia spessa e consistente, capaci di catturare la bellezza delle giornate calde e assolate che contraddistinguono la regione. Nel calice ripropone la **ricchezza dei profumi della macchia mediterranea**, dei fiori e degli agrumi che portano alla mente le campagne della Sicilia con sensazioni avvolgenti e al tempo stesso rinfrescanti.



Grillo Sicilia Doc

Intenso come il sole di Sicilia

Questo Grillo ha origine da terreni a medio impasto. L'allevamento a contropalliera e la potatura a Guyot consentono di controllare la produzione delle uve che vengono raccolte dopo un'attenta verifica del processo di maturazione, tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre. La fermentazione e l'affinamento avvengono in silos di acciaio a temperatura controllata. Successivamente il vino riposa in bottiglia per 3 mesi.

Il **Grillo Settesoli** custodisce la fragranza e l'armonia della sua terra. Intenso e minerale, presenta un colore giallo carico dai riflessi verdolini che regala intensi sentori di agrumi, miele e zagara.

Un vino che sprigiona il **carattere**, la **fragranza** e l'**energia di Sicilia**, ideale per accompagnare piatti di verdure, frittura di pesce e pollo alle mandorle.

Grillo Sicilia Doc Bio

Naturalmente siciliano

Questa etichetta mostra il lato elegante e rinfrescante di questa varietà autoctona.

I vigneti da cui nasce, crescono su terreni sabbioso calcarei che permettono di produrre vini dagli aromi intensi e complessi, impreziositi da mineralità.

La **gestione biologica** di questi appezzamenti si può definire **naturale**: grazie al clima mediterraneo che permette di coltivare i vigneti secondo le pratiche previste dalla certificazione, rispettando i ritmi di crescita della pianta. Le uve di **Grillo Bio**, vengono raccolte tra l'ultima settimana di agosto e la prima decade di settembre. Nel processo di vinificazione, l'utilizzo di anidride solforosa è al di sotto dei limiti stabiliti e durante tutto il processo produttivo non vengono utilizzate sostanze di origine animale. Dopo la fermentazione e la maturazione in silos di acciaio, il vino affina in bottiglia per 3 mesi.

Un vino fresco e minerale, dal colore giallo carico con riflessi verdolini. All'assaggio sprigiona delicate note di mela bianca, zagara e miele. Consigliato in abbinamento a piatti a base di carni bianche, crostacei e verdure.





Settesoli Collezione Grillo e Chardonnay Sicilia Doc

Incontri che lasciano il segno

Radicati in Sicilia ma aperti al mondo. Con questo spirito Settesoli ha creato i blend della linea Collezione che uniscono le varietà autoctone dell'isola ai grandi vitigni internazionali.

Settesoli **Collezione Grillo-Chardonnay** nasce dalla **selezione dei migliori vigneti dedicati alle due varietà**. Dopo una maturazione lenta e costante, le uve sono state vendemmiate in periodi differenti: ad inizio agosto lo Chardonnay, tra l'ultima settimana di agosto e la prima decade di settembre il Grillo. La fermentazione è avvenuta in silos di acciaio a temperatura controllata. L'affinamento in silos di acciaio e successivamente in bottiglia per almeno 4 mesi. Freschezza e mineralità caratterizzano questo blend, che incanta con le sue intriganti note di agrumi, miele e papaya. Perfetto con risotti alla marinara, crudité di pesce e formaggi freschi.

SCARICA TESTO E FOTO

Cantine Settesoli S.C.A.

Strada Statale 115, 92013 Menfi (AG)

www.cantinesettesoli.it

