



Rahana

Di immediata piacevolezza, questo grillo è un vino dalla forte connotazione siciliana e dalla spiccata personalità. La sapidità e la mineralità sono espressioni della ricchezza genetica della zona di produzione e dalla vicinanza del mare che ne influenza l'evoluzione. Dal colore tenue giallo paglierino con riflessi verdolini, presenta un bouquet che si distingue per la complessità e una ricchezza aromatica che spazia dal floreale (gelsomino, ginestra) alle fresche note di agrumi riconducibili al pompelmo, con un finale verde. Al palato si presenta di buona struttura ma nello stesso tempo fine ed elegante, il tutto integrato con una buona sapidità e una notevole acidità. Le note di agrumi si rendono evidenti anche in bocca e persistono a lungo.

Varietà: Grillo 100%

Da abbinare a piatti a base di pesce, crostacei, verdure, formaggi freschi.

Territorio:

Zona di produzione: Sciacca, Contrada Isole Carboj.
Altitudine: 15m s.l.m.
Orografia: Pianeggiante.
Suolo: argilloso con substrato limoso

Identità:

Uve: Grillo
Area: Sicilia sud - occidentale
Vendemmia: Settembre
Raccolta: Manuale
Fermentazione: Acciaio
Affinamento: 4 mesi in acciaio e 2 mesi in bottiglia
Alcohol: 12,5% Vol.

Sensi:

Vista
- Limpido
- Giallo paglierino

Olfatto
- Fiori bianchi
- Pesca gialla

Gusto
- Erbe aromatiche
- Agrumi
- Mandorle



Rahana

Immediately appealing, our Grillo is a true expression of the Sicilian terroir, with a distinctive personality.

Its sapidity and minerality reflect the genetic richness of this production area and the vineyard's proximity to the sea, which shapes its evolution.

Pale yellow in colour with greenish highlights, this wine offers a broad bouquet marked by complexity and richness. Its aromatic profile ranges from floral notes of jasmine and broom to fresh citrus hints, such as grapefruit, ending with a fresh green finish.

It has good structure while remaining fine and elegant, with pronounced sapidity and noticeable acidity that bring balance to the palate.

Grapes: Grillo 100%

Pairing: fish-based recipes, crustaceans, vegetables, soft cheese.

Terroir:

Production area: South-western Sicily, Sciacca, Contrada Ragana and Contrada Isole Carboj.

Elevation: 15 mt a.s.l.

Height of land: level ground

Soil: clay with a silty substrate.

Senses:

Sight:

- Clear
- Pale yellow

Nose

- White flowers
- Yellow peach

Taste

- Herbs
- Citrus fruits
- Almonds

Identity:

Grape: Grillo

Area: Sciacca, C.da Isole Carboj.

Harvest: September

Pruning: by hand

Ageing: 4 months in stainless steel and 2 months in the bottle.

Alcol: 12.5% by Vol.