



## 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: Sicilia sud-occidentale, Sciacca Contrada Ragana e Isole Carboj.  
Altitudine: 50 m s.l.m.  
Orografia: Pianeggiante.  
Suoli: limoso-argillosi a reazione sub-alcalina con presenza di calcare totale in scarse quantità, ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

### Identità:

Uve: Grillo  
Area: Sciacca C/da Isole Carboy  
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