



SHAMARIS

# TENUTA MONTEPETRIOSO

Questo vino nasce da uve Grillo 100%, provenienti da vigneti collinari situati a 400 metri sul livello del mare, esposti a nord, che permettono di ottenere uve di elevata qualità e grande espressività varietale.

Qui il Grillo esprime grande finezza aromatica grazie alla ventilazione costante e alle marcate escursioni termiche. La raccolta avviene manualmente in cassette nella prima metà di settembre, così da preservare perfettamente l'integrità degli acini.

La vinificazione prevede una macerazione a freddo delle bucce per 5 ore a 14°C, seguita da pressatura pneumatica, saturazione di azoto e decantazione a freddo. La fermentazione si svolge a 18–20°C, mentre il vino affina in acciaio sulle fecce fini per 4 mesi, per poi completare la maturazione in bottiglia. Il risultato è un vino fresco, aromatico e armonioso, in cui si ritrovano la purezza del vitigno e l'eleganza del territorio.

**Vitigni:** Grillo 100%

**Alcol:** 12.5%

**Formato:** 0.75l

**Info:** Contiene Solfiti - Prodotto in Italia

## IL PREZZO INCLUDE

Cassa da sei bottiglie, consegna in villa

## IL PREZZO NON INCLUDE

Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

## IMPORTANTE

Le consegne vengono effettuate dal Lunedì al Sabato (Domenica e festivi esclusi) in base al giorno di check in in villa.

La vendita di bevande alcoliche è riservata ai maggiorenni (18+). Emma Villas e i partner incaricati possono richiedere un documento di identità al momento della consegna o della messa a disposizione presso la villa. In mancanza di idonea prova dell'età, la consegna non verrà effettuata.

