

# Villa Grisa

Via Concerie Maggio, 3 - 92017 Sambuca di Sicilia AG - Tel. 0863 4509407  
Fax 0863 4509408 - www.villagrisa.com - villagrisa@villagrisa.com

**Anno di fondazione:** 2010 - **Proprietà:** Villa Grisa Srl

**Fa il vino:** Vito Giovenco - **Bottiglie prodotte:** 200.000

**Ettari vitati di proprietà:** 30 + 25 in affitto - **Vendita diretta:** no

**Visite all'azienda:** non sono previste - **Come arrivarci:** da Agrigento raggiungere Sciacca, quindi seguire le indicazioni per Sambuca di Sicilia.

*Amore per il vino e amore per la propria terra. È questo il connubio sentimentale che ha portato Michele Villa ad operare con passione in un mondo non certo facile come quello del vino. C'è tanta Sicilia nei suoi vini, prodotti in larga percentuale con vitigni tipici di questa terra, vinificati principalmente in acciaio o con un minimo di elevazione in barrique di rovere francese nuove; vini puliti, lineari ma al contempo ricchi della personalità del terroir siciliano. Su tutti un ottimo Akras Rosso, riuscito blend di Nero d'Avola e Syrah, dalle intriganti sensazioni gusto-olfattive. Buon binomio costo-valore dell'intera produzione.*

## AKRAS ROSSO 2007



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Nero d'Avola 60%, Syrah 40% - **Gr.** 14% - **€** 16 - **Bottiglie:** 10.000 - Rubino da manuale. Apre su intensi sentori di macchia marina e rosmarino, per poi cedere amarene in confettura, note di sottobosco, spezie dolci e soffusa vena balsamica, incorniciate da tocchi minerali. Palato morbido e carnoso, con tannini ben eseguiti e finale su ricordi di pepe. Un anno in barrique. Gulasch.

## NERO D'AVOLA RADÌ 2008



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Nero d'Avola 100% - **Gr.** 14% - **€** 8,50 - **Bottiglie:** 30.000 - Rubino compatto. I profumi rimandano a toni di frutta rossa matura, mora e mirtillo, seguiti da cenni di humus, grafite e cardamomo con insoliti richiami di salamoia sullo sfondo. Pieno e strutturato, ben sorretto dal supporto acido-tannico e con discreta persistenza. 6 mesi in barrique. Stracotto.

## NERO D'AVOLA-MERLOT RADÌ 2008



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Nero d'Avola 70%, Merlot 30% - **Gr.** 14% - **€** 8,50 - **Bottiglie:** 30.000 - Rubino cupo. Aromi di amarena e viola, leggera vaniglia con tocchi balsamici e chiusura di grafite e inchiostro. Struttura equilibrata con morbidezza ben fusa al tannino. PAI ammandorlata. Barrique. Piccione al tegame.

**NERO 2008** - Nero d'Avola 60%, Syrah 30%, Merlot 10% - **€** 8,50



Rubino. Naso di viola, mora e liquirizia, spunti ferrosi e accenni balsamici. Morbido, sapido ed equilibrato, lungo su note fruttate. Barrique. Agnello al forno.

**NERO D'AVOLA CALÙ 2009** - **€** 6 - Al naso caffè tostato, ribes



e cannella, note animali e di spezie dolci. Ricco, coerente e pulito al palato, setoso nel tannino e con discreta scia fruttata. Inox. Spada con pachino e capperi.

**GRILLO CALÙ 2009** - **€** 6 - Delicato paglierino come i profumi



che rilascia: mango, mela, fichi e tiglio con suggestivi ritorni minerali. Bocca armoniosa, fresca ed equilibrata. Finale agrumato. Inox. Spaghetti con telline.

**SYRAH CALÙ 2009** - **€** 6 - Lampi purpurei. Chiodi di garofano su tutto,



amarene, violetta, spezie orientali e intensa balsamicità. Gusto gradevolmente minerale, tannini delicati e finale ammandorlato. Inox. Coratella con carciofi.

**INZOLIA-CHARDONNAY RADÌ 2009** - **€** 8,50 - Sentori di pompelmo,



pesca bianca e nespola, con ricordi di timo. Discretamente morbido e sapido. Inox.