

Grillo

Categoria: [cepas](#)



Nome engraçado para uma uva. Traduzindo do italiano, pode significar grilo mesmo – o inseto, mas pode significar, também, em sentido figurativo, capricho. Será essa uva um capricho da natureza? Pode apostar que sim.

Estudos de DNA mostraram que a Grillo é um cruzamento natural entre Catarrato Bianco e Muscat de Alexandria.

E qual a história da Grillo? Algumas evidências sugerem que essa uva seja muito antiga, já utilizada na época da Roma Antiga para elaborar um vinho siciliano chamado Mamertino, que era o preferido, inclusive, do poderoso Júlio César.

Outra versão dos fatos conta que a uva Grillo seria nativa da Puglia, e teria chegado na Sicília apenas no século 19. O fato é que a Grillo é uma cepa perfeitamente adequada ao clima siciliano, quente e seco.

A cepa Grillo desempenha um importante papel em muitos vinhos da Sicília, principalmente no mais famoso deles, o fortificado Marsala, cuja popularidade infelizmente não anda tão forte assim. Para saber mais sobre Marsala, clique [aqui](#).

Se, por um lado, a Grillo perdeu espaço nos vinhedos sicilianos durante o século 20, quando os altos rendimentos da Catarrato seduziram os

[home](#) [entenda](#)



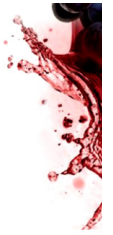
VOCÊ ESTÁ EM

[home](#) ▶ [escolhendo](#) ▶ [cepas](#) ▶ [Alvarinho](#)

ARTIGOS MAIS RECENTES

- Chile
- O que é um cru?
- Taurasi
- Torrontés
- Quem reservou o quê?
- Pouilly-Fumé
- Fazendo justiça com o Porto Ruby
- O vinho em cada geração
- Xarel-lo
- Tem algum curioso por aí?
- Afinal, quem é quem?
- O vinho começa na vinha!
- Vale do Itata
- Albalonga
- O que você precisa saber sobre espumantes
- Procura-se: uva em perigo de extinção!
- Um terroir de mentirinha?
- Os 7 passos para se tornar um expert
- Malbec
- Sem ideias para o final de semana?
- Mais motivos para beber vinho
- Degustação Vertical
- Vinhos de autor, o que são?
- Sauvignon Blanc
- Todos os caminhos levam ao vinho
- Dicas para quem está começando
- O vinho e a saúde bucal

QUEM SOMOS



Tintos&Tan maio de 201 pouco tempo tornou uma sucesso no editorial de internacional

O **Tintos&T** para ser um inteiramente vinho, com informações cepas, estilos harmonização, armazenagem, curiosidades

O intuito do é o de fome interesse, a mesmo a pc mundo do vi

Nossa contr informação i relevante e Sempre em acessível e

Tintos&Tan sua categoria melhor porta sobre vinho: é um pano c convivência com um inte comum: o vi

os vinhos?

ARTIGOS MAIS LIDOS

- Afinal, o que são taninos?
- As calorias do vinho
- Espumante ou frisante?
- O vinho e a saúde sexual
- Um arroz doce que você nunca viu!
- E esse "buraco" no fundo da garrafa?

desenvolvim mercado e r dessa cultur apaixonado: ganhamos: editores esp produtores, sommeliers, enófilos em

Assim, é coi satisfação q conteúdo di interagimos

conhecendo
escolhendo
cepas
envelhecendo
armazenando
servindo
degustando
harmonizando
cozinhando
visitando

Trata-se de uma uva com altos níveis de açúcar, com capacidade de naturalmente produzir vinhos de alto teor alcoólico, chegando até 18°.

Mas não existe um estilo específico de vinho produzido com a Grillo. Ela é tão versátil que é capaz de enfrentar os mais diferentes desafios na vinificação.

Pode perfeitamente bem produzir vinhos leves e fáceis de beber, com resultados semelhantes, por exemplo, à Pinot Grigio. É capaz de demonstrar toda a sua graça em versões fortificadas, como o Marsala. Ou pode simplesmente encantar em vinhos de colheita tardia, que apresentam uma cor dourada que evolui para âmbar, com o passar do tempo.

denominando
desmistificando
divulgando



de 530.000
likes no Facebook!
Obrigado
por nos

Os vinhos elaborados com Grillo apresentam aromas de frutas cítricas, maçãs, peras e amêndoas.

Experimente um varietal produzido com Grillo. Experimente um corte de Grillo com Catarratto ou Inzolia. Experimente um Grillo leve e fresco. Experimente um colheita tardia complexo. Experimente um Marsala. Assim, você estará conhecendo esse camaleão chamado Grillo!

Que tal?

(o editorial de Tintos&Tantos produziu esse artigo baseado em pesquisas)

tintos & tantos



Afinal, o que é vinho verde?
O vinho e a felicidade conjugal
O que é um vinho encorpado?
Moscatel
Sangria espanhola
Varietal ou vinho de corte?
Marsala
Vinho ou suco de uva?
Diabetes
O que quer dizer?
Todo vinho é saudável?
Pinotage
Mousse de chocolate com vinho do Porto
Esse vinho contém sulfitos?
Girar para quê?
Menor risco de pedras nos rins
Bolo de chocolate, calda de vinho
O vinho e o sono
A cor da uva e a cor do vinho
O que são cepas?
Primitivo de Manduria
Vinho no restaurante
Você é o que você bebe!
Por que o vinho chora?
O que é vinho de colheita tardia?
O vinho e suas curiosidades
Porto x Madeira: uma confusão fortificada!
Molho Madeira, de verdade!
Como as uvas viram vinho tinto?
Brunello di Montalcino
Montepulciano D'Abruzzo
O tamanho do barril
Vinhos de guarda
Pinot Noir

através dos de comunic: sociais. No l exemplo, or amigos nos com orgulho constatamos: **Tintos&Tan** página do F mundo, na s

Uma comun pessoas cur comentando aprendendo concordando discordando apaixonado: maravilhoso cerca o vinh

Esperamos aprecie e qd acompanha que possível divulgação e desse projeto sempre voc

A você, nos: obrigado!

A você, o n

Se tiver qua crítica ou su desejar qual a respeito d **Tintos&Tan** contato pelc fale conosco

home entenda



conhecendo
escolhendo
cepas
envelhecendo
armazenando
servindo
degustando
harmonizando
cozinhando
visitando

Curtir Compartilhar 537 mil pessoas curtiram isso. Seja o primeiro entre seus amigos.

Acompanhar Seja o primeiro dos seus amigos a seguir **Tintos&Tantos**.

Seguir @tintosetantos Tweetar



Émile P
referên