

## MONT'ELIMO GRILLO



Schmackhaft, mineralisch, authentisch. Ein sortenreiner Grillo, aromatisch und intensiv, der im Duft und in der guten Trinkbarkeit die varietalen Merkmale einer der meistgeschätzten Rebsorten der Insel zum Ausdruck bringt. Lese von Hand, schonendes Pressen der Beeren und langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Inox-Edelstahlbehältern, um den Stress der Trauben gering zu halten und die höchste Mostqualität zu garantieren. Grillo von Casa Vinicola Fazio ist ein frischer Wein, der mit seinem lebhaften und angenehmen Charakter auf moderne Art vom önologischen Sizilien erzählt. Aromatizität und Intensität der Düfte antizipieren Geschmack und Struktur am Gaumen.

**DENOMINATION:** DOC Sicilia

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Grünliches Gelb



**DUFT:** Noten von weißer Melone, Birne und Ananas, aber auch Jasmin und grünem Pfeffer



**GESCHMACK:** Am Gaumen große Schmackhaftigkeit, die den Wein süffig und ansprechend macht. Gute Persistenz und angenehm zu trinken

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Hervorragend zur sizilianischen Meeresküche. Zu probieren mit Pasta mit Seeigeln und frittiertem Gemüse und Fisch.

**EMPFOHLENES GLAS:** Tulpenform

**SERVIERTEMPERATUR:** 8 – 10 °C

### HANDELSINFORMATIONEN

**VERTRIEBSWEG:** Ho.re.ca.

**JAHRESPRODUKTION:** 12.000 Flaschen

**FORMATE:** 75 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 100% Grillo

**ANBAUGEBIET:** Westsizilien

**QUOTE:** 400 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Kalkhaltige Tonböden

**AUSRICHTUNG:** Südwest

**REBSCHNITT:** Guyot

**STÖCKE/HA:** 5.000

**PRODUKTION/HA:** 7 to/ha

**LESEZEIT:** Letzte Augustwoche

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% vol

**SULFITE:** 90 mg/L

**VINIFIKATION IN WEISS:** Schonendes Pressen der Beeren und langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 3 Monate