

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