



## AEGADES - GRILLO



Trocken, frisch und direkt. Ein sortenreiner Grillo, der die varietalen Merkmale der historischen sizilianische Rebe aufs Beste zum Ausdruck bringt, reich und ehrlich. Nach der manuellen Lese der Trauben werden die Beeren vom Traubenkamm getrennt. Es folgen die Kaltmazeration des Mostes mit den Schalen und das anschließende schonende Pressen, um des besten Teil des Saftes, den Vorlaufmost, zu extrahieren. Die Gärung wird langsam und bei kontrollierter Temperatur durchgeführt. Schließlich wird der Wein in Flaschen abgefüllt und ruht dort etwa vier Monate. Aegades Grillo zeichnet sich durch ein elegantes aromatisches Bouquet aus, bestimmt von Noten von Birne, grünem Apfel, Zitronenschale und Blüten. Ein delikater Weißwein, der dennoch eine große erlesene Struktur zeigt.

**DENOMINATION:** DOC Erice

### SENSORISCHE ANALYSE



**FARBE:** Strahlendes Strohgelb



**DUFT:** Noten von weißfleischiger Frucht, Gewürz, Orangenblüten und Zitrusfruchtschale



**GESCHMACK:** Am Gaumen präsentiert sich der Wein trocken und mit der großen Säure, die typisch für die Rebsorte ist. Schmackhaft und lang das Finale, bei dem deutlich voneinander unterschieden alle Aromen wahrzunehmen sind

### SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

**PASSENDE GERICHTE:** Ideal zu gegrilltem Blaufisch, weißem Fleisch, Gemüse, ersten Gängen auf der Basis von Fisch und Krustentieren

**EMPFOHLENES GLAS:** Tulpenform

**SERVIERTEMPERATUR:** 9 ° C

### HANDELSINFORMATIONEN

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

**JAHRESPRODUKTION:** 22.000 Flaschen

**FORMATE:** 75 cl

**VERPACKUNGSEINHEIT:** Karton mit sechs Flaschen

### INFORMATIONEN ZUM ANBAU

**ART DER LAGE:** Hanglage

**REBSORTEN:** 100% Grillo

**ANBAUGEBIET:** Gebiet der DOC Erice

**QUOTE:** 300/350 m

**BODENBESCHAFFENHEIT:** Kalkhaltige Tonböden

**AUSRICHTUNG:** Nord

**REBSCHNITT:** Guyot

**STÖCKE/HA:** 4.000

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

**LESEZEIT:** Dritte Augustdekade

**ART DER LESE:** von Hand

### ÖNOLOGISCHE DATEN

**ALKOHOLGEHALT:** 12,5% Vol.

**SULFITE:** 90 mg/L

**VINIFIKATION IN WEISS:** Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur. Kaltabfüllung in Flaschen.

**VERFEINERUNG IN DER FLASCHE:** 4 Monate

**LAGERFÄHIGKEIT:** 5 Jahre