



GRILLI DI MARE



Duftend, schmackhaft, leicht. Ein Frizzante-Wein mit eleganter und kultivierter Note, 100% Grillo, der die aromatischen Merkmale der sizilianischen Edelrebe aufs Beste zum Ausdruck bringt. Die Trauben, mit großer Erfahrung von Hand gelesen, werden in der Kellerei schonend gepresst. Die anschließende Gärung erfolgt bei niedriger Temperatur und kontrolliertem Druck. Grilli di Mare zeichnet sich durch delikate Blütennoten aus, ergänzt um die elegante Präsenz von Gewürz- und Kräuterfacetten. Eine Reise zu den Aromen und Emotionen im Herzen der Hügel von Trapani.

DENOMINATION: IGT Terre Siciliane

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Strahlendes Strohgelb



DUFT: An der Nase vermischen sich anmutige Blütennoten mit delikaten Anklängen an Gewürz und Salbei



GESCHMACK: Am Gaumen frisch, angenehm schmackhaft und harmonisch

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Ideal zum Aperitif und zu ersten und zweiten Gängen auf Fischbasis. Dieser feine Schaumwein ist ein exzellenter Begleiter zu Rohkost und Krustentieren.

EMPFOHLENES GLAS: Tulpenform

SERVIERTEMPERATUR: 6 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 18.000 Flaschen

FORMATE: 75 cl

VERPACKUNGSEINHEIT: Karton mit sechs Flaschen

INFORMATIONEN ZUM ANBAU

ART DER LAGE: Hanglage

REBSORTEN: 100% Grillo

ANBAUGEBIET: Westsizilien

QUOTE: 400 / 450 m

BODENBESCHAFFENHEIT: Kalkhaltige Tonböden

AUSRICHTUNG: Nord

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.000

PRODUKTION/HA: 6 to/ha

LESEZEIT: Zweite Augustdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 11,5% vol

SULFITE: 95 mg/L

VINIFIKATION IN WEISS: Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und Gärung im Druckbehälter bei kontrollierter Temperatur zum Erzielen des geeigneten Drucks.

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 3 Jahre