



GRILLO SPUMANTE BRUT



Trocken, zitronig. Ein nach der Charmat-Methode erzeugter Grillo-Spumante, der mit Klasse und hervorragender Struktur die rebsortentypischen Merkmale in ganzem Umfang wiedergibt. Die Trauben werden zum Zeitpunkt ihrer idealen Reife in Erntekassetten gelesen; es folgen das Entrappen und die Kaltmazeration. Das anschließende Pressen wird schonend und progressiv durchgeführt, um den besten Teil des Saftes, den Vorlaufmost, zu extrahieren. Die Gärung erfolgt langsam und bei niedriger Temperatur. Grillo Spumante Brut, ein Wein an der Spitze der Qualitätspyramide von Casa Vinicola Fazio, präsentiert ein auserlesenes Bouquet von weißfleischigen Früchten, veredelt von Noten von Gewürz und Gewürzkräutern, delikate und unsagbar ausgewogen.

DENOMINATION: DOC Sicilia

SENSORISCHE ANALYSE



FARBE: Strohgelb, leuchtend und strahlend



PERLAGE: Fein und anhaltend



DUFT: Delikate Noten von Zitrusfrucht und weißfleischiger Frucht verbinden sich angenehm mit Noten von Gewürzkräutern



GESCHMACK: Cremig und leicht schmackhaft. Der delikate und harmonische Körper akzentuiert alle Aromen

SO GENIESSEN SIE DEN WEIN

PASSENDE GERICHTE: Hervorragend als Aperitif oder zu rohem Fisch. Ideal zum gesamten Mahl.

EMPFOHLENES GLAS: Flûte

SERVIERTEMPERATUR: 4 – 6 °C

HANDELSINFORMATIONEN

VERTRIEBSWEG: Ho.re.ca.

JAHRESPRODUKTION: 16.000 Flaschen (75 cl) - 2.000 Flaschen (150 cl)

FORMATE: 75 cl - 150 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: Süd – Südwest

REBSCHNITT: Guyot

STÖCKE/HA: 4.500

PRODUKTION/HA: 6 to/ha

LESEZEIT: Zweite Augustdekade

ART DER LESE: von Hand

ÖNOLOGISCHE DATEN

ALKOHOLGEHALT: 12% vol

SULFITE: 95 mg/L

VINIFIKATION: Entrappen, Kaltmazeration der Schalen mit dem Most (4 °C). Schonendes Pressen der Beeren und sehr langsame Gärung bei niedriger Temperatur. Zweitgärung nach der Charmat-Methode.

VERFEINERUNG IM AUTOKLAV: 3 Monate "sur lie" mit täglichem Rühren

VERFEINERUNG IN DER FLASCHE: 3 Monate

LAGERFÄHIGKEIT: 5 Jahre