



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