



## Grillo



### KLASSIFIZIERUNG

Sizilien DOC



### PRODUKTIONSGBIET

West-Sizilien



### REBSORTEN

100% Grillo



### ALKOHOLGEHALT

12,5% Volumenprozent



### ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

### VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Der Most, der aus Trauben erworben wird, die eine perfekte aromatische Reifung erreicht haben und sanft gekellert wurden, gärt in Inox Stahl unter kontrollierter Temperatur (16-18°C) und bleibt für einen Zeitraum von 4/6 Monaten auf den Hefen liegen. Anschließend wird der Wein mehrere Monate in der Flasche verfeinert.

### FARBE

Hell und leuchtend Strohgelb, mit leichten grünlichen Reflexen.

### BOUQUET

Reich und überraschend frisch, mit Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und einem leicht minzigem Hauch.

### GESCHMACK

Vielschichtig, harmonisch, mit starken würzigen und mineralischen Noten.

### SERVIERTEMPERATUR

10-12°C.

### SPEISEEMPFEHLUNGEN

Perfekt zu ersten Gängen mit Gemüse, mit leichten Fischspeisen oder zu rohem Fisch und Krustentieren.