

GRILLO Vigna di Mandranova

Aus der Rebsorte Grillo, die auf unseren Weinbergen von Mandranova angebaut wird, entsteht ein Wein von außerordentlicher Frische und Ausgeglichenheit, eine gekonnte Interpretation einer der berühmtesten Rebsorten Siziliens.

Ein sehr frischer und aromatischer Wein, der von einer der renommiertesten Weinreben der Insel abstammt, die sich wunderbar an die Bodenbeschaffenheit und klimatischen Bedingungen der Contrada Mandranova angepasst hat. Die durch gekonnte Arbeitsvorgänge im Weinberg zur Geltung gebrachten Aromen nach Zitrus- und Tropenfrüchten, vereinen sich in einem langen und mineralischen Abgang.

GESCHMACK

Farbe | strohgelb mit leuchtenden grünen Reflexen

Nase | überwältigend mit erfrischenden Noten von Grapefruit, Papaya, Mango und Passionsfrucht, sehr ausgeglichen durch feine Noten von weißem Pfirsich und Holunderblüten

Gaumen | anfangs sehr mineralisch und beinahe salzig, entfaltet sich der Wein mit einem kräftigen, lang anhaltenden, ausgeglichenen und lieblichen Abgang

WEINART | weiß - DOC Sicilia - BIO

REBSORTE | 100% Grillo

DER WEIN UND SEINE SPEISEN | unübertrefflich zu Artischockenrisotto mit Rotbarbenfilets oder Schwertfischrouladen

SERVIERTEMPERATUR | 10-12 °C

WEINGLAS | mittelgroßes, tulpenförmiges Weißweinglas zur Hervorhebung des Bouque

DATENBLATT

Bodenbeschaffenheit | hügelig, tonig-lehmig und mäßig skelettreich

Höhenlage | 340 m ü.M.

Pflanzjahr | 2009

Weinbaugebiet | Contrada Mandranova, in der Umgebung von Camporeale (Palermo, Italien)

Reberziehungssystem | Guyot-Erziehung (Drahtrahmenerziehung)

Rebstöcke pro Hektar | 4000

Ertrag pro Hektar | 7 Tonnen

Traubenlese | zweite Augsthälfte, manuelle Lese und Selektion der Trauben

Pressung | sanfte Pressung der entrappten und gekühlten Trauben unter Sauerstoffausschluss

Gärung | ca. 5 Tage in Stahltanks bei niedriger Temperatur (14-15 °C)

Ausbau | 6 Monate in Stahltanks auf feiner Gärhefe bei 10-12 °C

Flaschenausbau | 2 Monate bei konstanter Temperatur (18 °C)



DEU