



## 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