



GRILLO D'ALTURA

WEIN AUS „GRILLO“-TRAUBEN, MIT EINEM GROSSZÜGIGEN UND REICHHALTIGEN BOUQUET, MIT BLUMIGER UND ZITRONIGER NOTE, DIE AN DIE TYPISCHEN AROMEN UND GESCHMÄCKER DER GEGEND ERINNERN, IN DEM DIESE REBSORTE ANGEBAUT WIRD.

BESCHREIBUNG

Typologie / Weißwein D.O.C. Sicilia.

Rebsorte / 100% Grillo.

Alkoholgehalt / 12,0% vol.

Inhalt / 75 cl.

HERSTELLUNGSVERFAHREN

Herkunft der verarbeiteten Reben / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 650 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

Erntezeitpunkt und Ernteart / Erste Dekade im September, ausschließlich von Hand.

Rebsortenertrag pro ha / 11 t

Kellerei und Abfüllung / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

Vinifikation / In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 13° C.

Malolaktische Gärung / Nicht durchgeführt.

Lagerung / In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

Lagerung des abgefüllten Weins / 16° C.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe / Strohgelbe Färbung mit grünlichen Reflexen.

Geruch / Blumig und zitronig, begleitet von duftig aromatischen Noten.

Geschmack / Reichhaltig, sehr frisch, fruchtige Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, aromatischer Abgang, typisch für die Grillo-Sorte.

Dazu passt / Fisch, delikate Gerichte, Vorspeisen, weißes Fleisch.

Serviertemperatur / 8-10° C.



Tenute Lombardo
S.S. 122 Km 50
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48
info@tenutelombardo.it
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853