


## GRILLO D'ALTURA, VINO BIANCO DOC, SICILIA

**CHF 16.50** **inkl. MwSt.**

**Lombardo Vini**

Region: Sicilia (Caltanissetta) / Italien
Jahrgang: **2024**
Kategorie: Weisswein
Alkohol: 13 % vol.
Flaschengrösse: 75 cl
Trauben: **Grillo 100%**
Ausbau: Stahltank

**SKU:** 173-2
**Kategorien:** Italien, Sicilia - Sizilien, Weine, Weisswein

### PRODUKT-BESCHREIBUNG

Der Grillo D'Altura wird aus der Grillo-Traube gekeltert, einer alteingesessenen sizilianischen Rebsorte, die erstmals 1873 erwähnt wird. Ein Wein mit einem grosszügigen und breiten Bouquet, mit blumigen, wie auch Zitrusnoten, die an die typischen Aromen der Gegend erinnern, in der diese Rebsorte angebaut wird. Der Grillo ist vermutlich aus einer natürlichen Kreuzung der Sorten Catarratto und Muscat of Alexandria, auf Sizilien Zibibbo genannt, entstanden und ist gegen Frost resistent, was sie für Anpflanzungen in höheren Lagen oder frostgefährdeten Gegenden interessant macht.

**Degustation:**
Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase blumige, wie auch Zitrus- und aromatischen Noten, am Gaumen reichhaltig, sehr frisch, fruchtige Noten von Zitrus- und tropischen Früchten, mit aromatischem Abgang typisch für die Sorte Grillo

**Ideale Trinktemperatur:** 8 - 10° C

**Passend zu:** Fisch, delikate Gerichte, Vorspeisen und hellem Fleisch. Herrlicher Aperitif Wein.

**Weinberg / Reben:**
Bodenbeschaffenheit: kalkhaltige, sandig-lehmige Böden, 650 m (ü.d.M.)
Traubenlese: erste Dekade September, manuell in kleine, feste Kisten
Produktion/Hektare: ca. 11 T/Ha
Haltungssystem: Guyot

**Fermentation:**
Fermentation im Edelstahltank bei kontrollierter Temperatur (13°C). Keine malolaktische Gärung.

**Ausbau:**
Lagerung im Edelstahltank, bei kontrollierter Temperatur von 15°C.

**Technische Daten:**
Restzucker: 1 g/l
Gesamtsäure: 6.3 g/l