



Art.-Nr.: 40905

GRILLO "BLANCHÈ"

KATEGORIE	Neu im Sortiment Empfehlungen
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Sizilien
QUALITÄTSSTUFE	Denominazione di origine controllata (DOC)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
TRINKTEMPERATUR	10-12
VERSCHLUSS	Naturkorken
AUSBAU	100% Grillo

BODEN

Heiße, trockene und lange Sommer mit intensiver Sonneneinstrahlung, große Temperaturschwankungen zwischen Tag & Nacht. Mittelschwere Böden, überwiegend kalkhaltiger Ton alluvialen Ursprungs. Erziehung der Reben im Trellis System.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden von Hand in der zweiten Septemberhälfte geerntet. Im Keller werden die ganzen Trauben dann sanft gepresst. Der Most wird bei niedrigen Temperaturen im Edelstahltank vergoren, um Aroma und Frische zu verstärken.

Beim Grillo „Blanchè“ ist die tropisch-fruchtige Nase im Vordergrund. Ein Duft nach Orangenblüte, tropischem Mohn und Weißem Pfirsich. Am Gaumen harmonisch und ausgewogen mit zurückhaltender Säure.

Eine ideale Begleitung zu leichten Vorspeisen, Meeresfrüchten, typisch sizilianischer Küche wie Suppen und frittierter Paranza, Risotto oder einfach einem Hauptgericht mit Fisch.