



# Azienda Agricola Gandolfo, Sicilia

## Grillo IGT

### Jahrgang 2006

Der Grillo wächst auf Mischboden in der Gegend um Salemi (Provinz Trapani) in Westsizilien auf einer Höhe von 450m. Der Weinberg hat eine Dichte von 3500 Pflanzen pro Hektar. Der Ertrag der durchschnittlich 10 bis 15 Jahre alten Pflanzen liegt bei ca. 2kg. Die Pflanzen sind im Spallier-System erzogen und nach Guyot beschnitten. Anfang September werden die Trauben per Hand gelesen und selektiert. Die Vinifizierung erfolgt nach der behutsamen Pressung in temperaturgeregelten Edelstahl-Tanks.

Grillo ist eine autochtone (heimische) sizilianische Rebsorte.

### Farbe

Strohgelb mit grünen Reflexen

### Geruch

Blumig, exotische Früchte

### Geschmack

Samtig, reichhaltig, ausgewogen, fruchtig

### Alkoholgehalt

12,5% vol

### Trinktemperatur

11-12°C

### Zusammensetzung

100% Grillo

### Passt gut zu

- Fisch
- Krustentieren
- oder als Aperitiv



CHF 15.00 inkl. MwSt., 75cl