

Aquilæ Bio Grillo

DOC Sicilia



Bezeichnung Weißwein - DOC Sicilia

Rebsorte Grillo

Flaschen/ Jahr 60.000

Produktionsgebiet Gemeinden von Canicattì, Naro, Racalmuto, Campobello di Licata, Ravanusa, Favara, Cattolica Eraclea, Calastra, Licata und Giardina Gallotti, im Gebiet von Agrigent

Boden lehmhaltige Sandböden von mittlerer Dichte mit alkalischer Reaktion aufgrund des aktiven Kalkgesteins

Höhe von 200 bis 600 m Ü.d.M.

Durchschnittsalter der Rebstöcke 15 Jahre

Reberziehung Spalierziehung mit Kordon-Schnitt

Anbaudichte/ Hektar 4000 - 5000 Weinstöcke

Erträge 10 t/ha.

Weinlese September

Gärung in Stahl bei kontrollierter Temperatur von 16°C für 15 Tage

Malolaktische Gärung nicht durchgeführt

Ausbau Drei Monate in Tanks

Ausbau in der Flasche Zwei Monate bevor der Wein in den Handel kommt

Serviertemperatur 12° C

Empfohlenes Glas leicht dickbäuchiges Glas für gut strukturierten Weißwein

Degustationsmerkmale

Farbe strohgelb mit grünen Reflexen;

Nase Charakterisiert von reinen und harmonischen Düften von Heu, Mimose und Kamille, die sich mit Noten von Renetten, Mandeln, Stachelbeeren, exotischen Früchten und Kräutern der mediterranen Macchia abwechseln und vermischen

Mund Der kräftige Geschmack mit ausgeprägter Persönlichkeit steht im Einklang mit der aristokratischen Prägung der Trauben. Der beeindruckende, starke und mäßige Wein hat eine edle Struktur und geeigneten Säuregehalt.

Eigenschaften Der Wein ist ein Beweis für die Richtigkeit des alten italienischen Spruchs „die Klasse ist kein Wasser“ und ein Beispiel dafür, wie eine wichtige Rebsorte so vielseitig sein kann, dass sie sich gleichzeitig in einen komplexen, gefälligen, herrlichen Wein verwandeln kann.

Gastronomische Empfehlungen Faszinierende Kombination mit dem Reis Acquerello mit Brennesseln, Spaghetti mit Seeigeln, mit frittiertem Stockfisch, Seeteufel-Gratin oder mit Sardinen Beccafico. Passt gut zu Seezunge Alla mugnaia (Müllerin Art) und Zackenbarsch aus dem Ofen.