

Грило IGT

Grillo IGT

Произход

Държава	Италия
Винен регион	Сицилия
Винарна	Месер дел Фауно

Технически данни

Сортов състав	Грило
Виг	Сухо бяло вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Винтова капачка

Винификация

Внимателно смачканото грозде и сока се обработват при ниски температури. Следва избистряне при контролирана температура (14/15°C). След това сокът се филтрира и ферментира при 16-18°C. Отличителният аромат на екзотични плодове се развива в мощни и експресивни нотки благодарение на специфичния средиземноморски климат и уникалната почва на региона.

Отлежаване

В съдове от неръждаема стомана при постоянна ниска температура преди бутилиране.

Описание

Накратко

Грило е бял италиански винен сорт, който издържа на високи температури и се използва широко в сицилианското винопроизводство и по-специално за Марсала. Произходът му е неясен, но вероятно е бил пренесен на остров Сицилия от Пулия.

Дегустационни бележки

Златисто-жълт цвят. Наситен плодов букет от аромати на зряла праскова и круша с елегантни нотки на бадем и мед. Свежо и сочно в устата и с приятен, плодов финал.

Съчетание с храна

Бели меса и риби на скара, предястия с морски дарове, вегетариански предястия.

Бележки

