

Grillo

Bianco Sicilia DOC, Mandrarossa, Sizilien



Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Grillo
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	fruchtig, intensiv, charakteristisch
Alkohol:	13 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Art.Nr.:	52 39 16

Charakteristik

Sein nachhaltig fruchtiger Zitrusgeschmack und seine feingliedrige Struktur machen diesen Wein intensiv, frisch und gefällig. Er zeichnet sich durch intensive, charakteristische Aromen von Zitrusfrüchten sowie Mispel und Grapefruit aus, die von dezenten Basilikumnoten begleitet werden.

Klima/Terroir

Die Weinberge liegen in Menfi, einem an der sizilianischen Südküste gelegenen Gebiet. Dank besonderer Sonneneinstrahlungsverhältnisse, Temperaturen und Meeresbrisen ist die Region für den Weinbau sehr geeignet. Die Reben wachsen auf kalkhaltigen Böden.

Ausbau

Nach der selektiven Lese werden die Trauben gepresst und bei niedrigen Temperaturen in Edelstahltanks vergoren. Schließlich reift der Wein drei Monate in Edelstahltanks und weitere drei Monate auf der Flasche.

Das Weingut

Als sich im Jahr 1958 eine Gruppe sizilianischer Bauern zusammenfand um gemeinsam der wirtschaftlich schwierigen Lage und dem Preisdruck von Großproduzenten entgegen zu wirken, ahnten sie noch nicht, dass sie mit der Gründung der Cantine Settesoli den Grundstein für eine der einflussreichsten Genossenschaften des Landes legten. Heute nennt Settesoli vier Kellereien und ca. 6.000 ha Rebfläche sein Eigen und zählt zu den innovativsten Unternehmen der Mittelmeerinsel. Seit Anfang der Neunzigerjahre geben die Weinbauern auch dem ehrgeizigen Projekt „Mandarossa“, in dem die besten Weine der Winzergenossenschaft gebündelt sind, ihr Gesicht. Mandrarossa steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

