



VILLA CARUMÈ

SICILIA



Grillo DOC Sicilia

JAHRGANG	2020
FARBE	Weiß
GESCHMACK	trocken
REBSORTE	100% Grillo
ANBAUZONE	Mazara del Vallo (TP), Nordwesten Siziliens
BÖDEN	mineralisch; reich an Kalkgestein
ERZIEHUNGSSYSTEM	Spaliererziehung
VINIFIKATION	Äußerst schonende Pressung mit Membranpresse, anschließende statische Mostklärung und Gärung bei kontrollierter Temperatur von 16°-17° C in Edelstahltanks.
AUSBAU	4-5 Monate in Stahltanks "sur lies", 2-3 Monate auf der Flasche
ALKOHOL	12,50 % vol.
RESTZUCKER	2,40 g/l
GESAMTSÄURE	5,50 g/l
KOSTNOTIZ	kräftiges Goldgelb; intensiver eleganter Duft nach Orangenblüten und Zitrusfrüchten; angenehm fruchtig, frisch;
BEGLEITIDEE	Passt hervorragend zu Vorspeisen und frittiertem Fisch
SERVIERTEMPERATUR	8-10 °C
FÜLLMENGE	0,75 l

