

Organicus Grillo Biologico Sicilia DOC 2022

Wissenswertes

Organicum nennt Musita seine Linie sortenreiner Bio-Weine. Sie bringen in ihrer Einfachheit den mediterranen Geist des Territoriums perfekt zum Ausdruck. Die Rebsorte Grillo war ursprünglich in Apulien beheimatet. Nach Sizilien kam sie erst Ende des 19. Jahrhunderts. Hier hatte die Reblaus praktisch alle einheimischen Reben vernichtet. Erst die robusten Grillo-Reben trotzten dem heißen und niederschlagsarmen Klima. Seither wird die widerstandsfähige Rebsorte flächendeckend in Sizilien angebaut. Heute bildet die weiße Rebsorte die Grundlage für den bekannten Süßwein Marsala. Viele Winzer keltern aber auch aus Grillo Trauben einen hervorragenden Weißwein. Trocken, rund und körperreich, mit guter säure-gestützter Struktur und feiner Mineralität. Öko-Kontrollnummer: IT-BIO-007.

Anbaugebiet

Weinberge der Kellerei Musita im westlichen Sizilien in der Umgebung von Salemi. Höhenlage: 400 m. Erziehungsform: Spalier mit Guyot-Schnitt..

Traubensorte

Grillo 100%.

Boden

Ton- und kalkhaltige Böden im Gebiet Salemi.

Herstellverfahren

Lese der Grillo Trauben von Hand Ende August bis Anfang September. Langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur von 14-16°C. mit ausgewählten Hefestoffen. Kurze Reifezeit von 4 Monaten im Stahltank auf der eigenen Feinhefe mit fein abgestimmten Umpumpzyklen. Schließlich reift der Weißwein noch 2-3 Monate in der Flasche.

Farbe

Helles Strohgelb mit goldenen Reflexen.

Bukett

Fein und elegant. schönes Aroma von Blumen und Zitrusfrüchte.

Geschmack

Frisch und lebendig, im Abgang weich und elegant.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 8-10°C.

Lagerung

Der Organicum Grillo Bio kann noch 1-2 Jahre nach der Weinlese reifen.

Serviovorschlag

Der Organicum Grillo Biologico Sicilia DOC von Musita passt sehr gut zu Krustentieren, Meeresfrüchten sowie zu gegrillten Fisch. Typisch trockener Bianco auch zu hellem Fleisch, Sushi und Risotto.



Sonstige Daten:

Flaschen: 25.000	Verschluss: Diamkork	Anbau: biologisch	EAN: 8055731670406
------------------	----------------------	-------------------	--------------------

MUSITA te

Gründung: 2011
 Flaschen: 900.000
 Duemilavini 2024: 3 Punkte
 Standort: 91018 Salemi

Besitzer: Familie Ardagna
 Önologe: Mattia Filippi, Carmela Ardagna, Filippo Di Giovanna
 Weinberge: 250 ha