

Fondo Filara Grillo Sicilia DOC Bio 2022

Wissenswertes

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. Immer mehr Winzer keltern aber auch aus Grillo Trauben einen hervorragenden Weißwein. Trocken, rund und körperreich, mit guter säure-gestützter Struktur und feiner Mineralität. Für die reinsortigen Weine der Linie Fondo Filara wählt Nicosia die jeweils am besten geeigneten Weinberge im Gebiet Ätna, Vittoria, Ostsizilien und Westsizilien. Ziel ist, aus jeder Rebsorte Weine mit dem authentischsten Ausdruck zu vinifizieren. Öko-Kontrollnummer: IT-BIO-012.

Anbaugebiet

Eigener Weinberg der Kellerei Nicosia. Erziehungsform: Guyot.

Traubensorte

Grillo 100%.

Boden

Tonhaltige Böden mittlerer Textur.

Herstellverfahren

Lese per Hand in kleine Kassetten Mitte September. Kaltmazeration für 12 Stunden. Sanftes Pressen und statische Mostklärung für 48 Stunden. Die Gärung erfolgt bei kontrollierter Temperatur von 15-18°C und dauert 20-25 Tage. Der Weißwein reift kurze Zeit im Stahltank auf der Feinhefe und dann 2-3 Monate in der Flasche.

Farbe

Intensives Strohgelb.

Bukett

Schöne fruchtige Noten mit fesselnden Aromen von aromatischen Kräutern, Minze und Brennnessel.

Geschmack

Frisch, vollmundig und saftig. Mit charakteristisch salzhaltigen Noten und einem langen Finale.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Weißwein bei 10°-12°C.

Lagerung

Wie empfohlen, den Fondo Filara Grillo Sicilia DOC Bio jung zu trinken.

Serviovorschlag

Der Fondo Filara Grillo Sicilia DOC Bio eignet sich bestens zu Schalentieren und Fischspezialitäten. Ein trockener Weißwein auch zu Gemüsegerichten, zu Frisch- und Weichkäse.



Spezifische Daten

Art-Nr: 6262
 Flaschen: 10.000

Alkohol: 13,00% Volumen
 Verschluss: Presskork
 Gründung: 1898
 Flaschen: 1.800.000
 Standort: Trecastagni (CT)

Saure: 6,1 / g/l
 Anbau: biologisch
 Besitzer: Familie Nicosia
 Önologe: Maria Carella
 Weinberge: 260 ha

Restzucker: 0,70 g/l
 EAN: 8001014001313