



## GRILLO D'ALTURA

---

WEIN AUS „GRILLO“-TRAUBEN, MIT EINEM GROSSZÜGIGEN UND REICHHALTIGEN BOUQUET, MIT BLUMIGER UND ZITRONIGER NOTE, DIE AN DIE TYPISCHEN AROMEN UND GESCHMÄCKER DER GEGEND ERINNERN, IN DEM DIESE REBSORTE ANGEBAUT WIRD.

### BESCHREIBUNG

**Typologie** / Weißwein D.O.C. Sicilia.

**Rebsorte** / 100% Grillo.

**Alkoholgehalt** / 12,0% vol.

**Inhalt** / 75 cl.

### HERSTELLUNGSVERFAHREN

**Herkunft der verarbeiteten Reben** / Zentralsizilien, C.da Cusatino, ländliche Umgebung von Caltanissetta in 650 m (ü.d.M.), kalkhaltige, sandig-lehmige Böden.

**Erntezeitpunkt und Ernteart** / Erste Dekade im September, ausschließlich von Hand.

**Rebsortenertrag pro ha** / 11 t

**Kellerei und Abfüllung** / Im Landwirtschaftlichen Betrieb von C.da Cusatino Caltanissetta - Sizilien - Italien.

**Vinifikation** / In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 13° C.

**Malolaktische Gärung** / Nicht durchgeführt.

**Lagerung** / In Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 15° C.

**Lagerung des abgefüllten Weins** / 16° C.

### ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

**Farbe** / Strohgelbe Färbung mit grünlichen Reflexen.

**Geruch** / Blumig und zitronig, begleitet von duftig aromatischen Noten.

**Geschmack** / Reichhaltig, sehr frisch, fruchtige Noten von Zitrusfrüchten und tropischen Früchten, aromatischer Abgang, typisch für die Grillo-Sorte.

**Dazu passt** / Fisch, delikate Gerichte, Vorspeisen, weißes Fleisch.

**Serviertemperatur** / 8-10° C.



Tenute Lombardo  
S.S. 122 Km 50  
93100 C.da Cusatino - Caltanissetta

T 0039 0934 193 51 48  
info@tenutelombardo.it  
www.tenutelombardo.it

P. IVA 01869140853