

DRINKS.

Feudo Arancio Grillo Sicilia DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40908623
Alkoholgehalt	13%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sizilien
Abfüller	Nosio Spa, Via del Teroldego 1/E, 38016 Mezzocorona (TN), Italy
Marke	Feudo Arancio
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein intensives Strohgelb, ein exotisches Bouquet in der Nase mit Aromen von Papaya, Mango, einem Hauch Jasmin und weissen Blüten. Am Gaumen harmonisch, ausgewogen mit einer leichten Säure.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	100% Grillo
Etikette	grafisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	10-12 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Pizza & Pasta, Weisses Fleisch

Beschreibung

Das Weingut Feudo Arancio liegt an der Westküste Siziliens, sein Ursprung ist wie der Name bereits sagt ein Orangerhof. Doch die Zitrusfrüchte werden schon lange nicht mehr angepflanzt, Weinreben gedeihen dank dem Klima viel besser. Die unmittelbare Nähe zum Meer und eine konstante Meeresbrise verleiht den Trauben einen besonderen Charakter. Die sandigen Böden und die zur Sonne ausgerichteten Hänge ermöglichen den Reben ein optimales Wachstum. Das Unternehmen legt viel Wert auf Nachhaltigkeit, es wurden biologische Schädlingsbekämpfungsmethoden eingeführt, der Boden rund um die Reben wurde begrünt um diesen so vor Erosion zu schützen. Und es wird alles daran gesetzt um die heimische Flora zu schützen, zum einen wurden seltene Orchideen Pflanzen unter Schutz gesetzt und es wurden Zitronenbäume in den Tuffsteinbrüchen angepflanzt, um diese vor dem Verfall zu schützen. Das Weingut verfügt über ein Sonnenkollektoren System zur Energiegewinnung, sieben Seen zur Bewässerung und eine eigene biologische Kläranlage. Der Grillo Sicilia ist ein Weisswein aus 100% Grillo Reben, dies ist eine mittel-späte Sorte und reift Mitte September. Nach der Lese werden die Trauben abgebeert und luftgeschützt gepresst mit Hilfe des Reduktionsverfahrens. Nach dem natürlichen Dekantieren gärt der Most bei kontrollierten Temperaturen von 18°C für 10 Tage und reift anschliessend auf den Hefen im Stahltank für 5 Monate.