

Grillo Terre Siciliane IGP, Pianogrillo

Detta vita vin från Pianogrillo framställs med druvor som växer nära vineriet och kommer att få sin eko-certifiering från och med årgången 2016. Vinet framställs med en kortare skalmaceration och lagring sker endast i rostfria ståltankar.

| | |
|---------------------------------|---|
| Årgång | 2023 |
| Druvsort | Grillo |
| Alkoholhalt | 12% |
| Produkttyp | Vitt vin |
| Ursprung | Chiaramonte Gulfi, Ragusa |
| Producent | Pianogrillo |
| Altitud | 480 m ö h |
| Jordmån | Kalkrik lera |
| Skörd | För hand |
| Jäsning & maceration | Några dagars skalmaceration i rostfria ståltankar |
| Utveckling och lagring | Lagring sker endast i rostfria ståltankar |



Kommentar

Färg: Ljus färg

Doft: Frisk och fruktig doft av gula äpplen, citrus och örter.

Smak: Fruktig smak av gula äpplen, citrus och örter med pigg syra.

Passar till: Servera gärna detta vin till spaghetti med musslor, spenat quiche med grönsaker i smeten, en grönsaksrisotto eller till havets läckerheter

Pianogrillo

Herrgården Pianogrillo har sedan flera sekel varit i familjen Picciones ägor och drivs idag av den senaste generationen i familjen Lorenzo Piccione. Pianogrillo ligger vackert inbäddad bland cypresser och olivträd med tillhörande vingårdar. Vingårdarna ligger på en altitud av 480 meter ovanför havet och jordmånen här består av ett kompakt kalksten. Druvsorter Pianogrillo odlar är Nero d'Avola och Frappato för de röda vinerna och Grillo, Grecanico och Carricante för de vita vinerna. 2014 byggde man till en ny vinkällare med modern utrustning. Pianogrillo är eko-certifierade och total produktion är endast cirka 30.000 flaskor per år. Förutom vin är Pianogrillo en mycket erkänd olivoljeproducent, man odlar kapris och andra grönsaker som man förädlar till högklassiska, ekologiska produkter.