

La Mura Grillo Organic



PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia, IGT Terre Siciliane

TOOTJA

Casa Girelli SPA

-suur ja mobiilne Itaalia veinitootja, kelle peakorter asub Trentos;
-valmistab veini paljudes Itaalia erinevates veinipiirkondades.

VIINAMARJAD

100% Grillo

– Sitsiilias ja Lõuna Itaalias hinnatud, arvatavasti Kreeka päritolu, hele marjasort.

VEIN

Kerge puuviljase karakteriga valge vein

- värvilt kerge roheka varjundiga säravkollane;
- aroomis tunda värskaid tsitrusvilju, kollaseid õunu ja küdooniaid. Lisandub veidi floraalsust, valgeid lilli, akaatsiat, veidi kuivatatud ürte, koos elava kerge mineraalse tsitruselise happega;
- maitse on puuviljaselt elav, tunda küpseid kollaseid luuvilju, aprikoose, kollaseid õunu ja värskaid tsitrusvilju. Järelmaitse tasakaalukalt puuviljane, elava, mörja ja mineraalselt tsitruselise happega;
- viinamarjad on kasvatatud orgaaniliselt. Vein on kääritatud 24 päeva 15 °C juures roostevabast terasvaatides, ei laagerdu tammevaadis ning vein malolaktiliselt fermenteerimata
- arengupotentsiaali veinikeldris 2-3 aastat arvestades viinamarjade korjekaastat.

VEINI SOOVITUS

Kergelt grillitud kalaroad ja karploomad, grillitud juurviljad, pehmed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 8-10 °C, bordeaux' tüüpi veiniklaasist.

ALKOHOLISISALDUS

12,5 %

MAHT

0.75L / kasti 6



8003545803510