NAUTIMUS

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 värskeid 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 värskeid tsitrusvilju. Järelmaitse tasakaalukalt puuviljane, elava, mõrja 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 korjeaastat.

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 / kastis 6

0.75L
8003545803510

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist.