

Pellegrino Gazerotta Grillo Superiore



PÄRITOLU

Itaalia, Sitsiilia, Sicilia D.O.C

TOOTJA

Carlo Pellegrino & C. S.p.A.

Väike, 1880. aastal farmeri Paolo Pellegrino poolt rajatud veinikoda Marsalas, Sitsiilia läänerrannikul ja on siiani perekonna valduses. Tänapäeval on veinimajal 150ha veiniaedu, millest enamikke kultiveeritakse orgaanilise põllumajanduse põhimõtteid järgides.

VIINAMARJAD

100 % Grillo

Populaarne ja hinnatud heleda kestaga arvatavasti Kreeka päritolu marjasort, mida kasvatatakse Sitsiilias ja Lõuna-Itaalias.

VEIN

Keskmise täidlusega kuiv valge vein

-Värvilt kerge roheka varjundiga säravkollane

-Aroom on värske ja keskmise intensiivsusega, kus tunda värskeid tsitrusvilju, kollaseid õunu ja küdooniaid. Lisandub veidi floraalsust, valgeid lilli, akaatsiat, veidi kuivatatud ürte, koos elava mineraalse tsitruselise happega

-Maitse on kuiv, keskmise täidlusega struktuurselt puuviljane, tunda küpseid kollaseid luuvilju, aprikoose, kollaseid õunu, mörkjaid tsitrusvilju ja ürdist vürtsikust. Järelmaitse tasakaalukalt puuviljane, elavalt mörkja ja mineraalselt tsitruselise iseloomuga

-Viinamarjad on valitud vanematelt viinapuudelt, Mazara del Vallo linna lähedal asuvast Gazerotta veinivaldusest, Trapani provintsis. Vein on kääritatud madalal temperatuuril roostevabast terasvaatides ning areneb 12 kuud terasvaadis pärmisademel

VEINI SOOVITUS

Kergelt grillitud kalaroad ja karploomad, ahjus küpsetatud linnulihatoidud, grillitud juurviljad, pehmed juustud.

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 8 -10 °C, sihvaka kujuga Bordeaux' tüüpi väiksemast klaasist, arengupotentsiaali veinikeldris 2 - 3 aastat arvestades viinamarjade korjekaastat.

ALKOHOLISISALDUS

14 %

MAHT

0.75L / kastis 6



