



NAUTIMUS

Pellegrino Il Salinaro Grillo



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

Kergemapoolne kuiv valge vein

-Värvilt kerge roheka varjundiga säravkollane

-Aroom on värske ja keskmisest intensiivsem, kus tunda värskeid tsitrusvilju, laimi, veidi troopilisi puuvilju, rohelist õunu ja pirne. Lisandub veidi floraalsust, valgeid lilli, veidi rohusust ja värskeid ürte koos tsitrusviljadega

-Maitse on kuiv, kergemapoolne ja puuviljaselt elav, tunda värskeid heledaid luuvilju, rohelist õuni ja pirne, värskeid tsitrusvilju, veidi karusmarju ja kirevilju, tsitrusvilju koos värskete ürtidega..

Järelmaitse mineraalselt torkiv, veidi dusesine ja tsitruseliselt elav

-Viinamarjad on korjatud Petrosino linna lähedalt, Vahemere rannikust 800m kaugusel asuvast Il Salinaro veinivaldusest, Trapani provintsis. Vein on kääritatud madalal temperatuuril roostevabast terasvaatides ning areneb 4 kuud terasvaadis pärmisademel

VEINI SOOVITUS

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

SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatult, 8 -10 °C, sihvaka kujuga Bordeaux' tüüpi väiksemast klaasist, arengupotentsiaali veinikeldris 1 – 3 aastat arvestades viinamarjade korjeaastat.

ALKOHOLISISALDUS

13 %

MAHT

0.75L / kastis 6



