

Tarucco Grillo IGP - Bio

Producteur : Azienda Agricola Geraci

Appellation : Blanc - Bianco IGP Terre Siciliane

Millésime : 2014

Lieu de production : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicile

Cépages : Grillo 100%

Viticulture : Biologique

Vinification : Brève macération pelliculaire en milieu réducteur à basse température. Pressurage doux des raisins, suivi d'une fermentation dans des cuves en inox à température contrôlée. Le vin reste en contact avec la noble lie jusqu'au printemps suivant la vendange, période à laquelle il est embouteillé.

Rendement : 7.000 kg/ha

Description : Jaune paille avec des reflets verts. Intense et persistant avec des arômes de poire et de pêche blanche, d'ortie, de poivre vert et une touche d'agrumes et de végétaux. Vin frais et charnu avec une excellente acidité et une belle persistance aromatique.

Accompagnement : Il accompagne parfaitement les hors-d'œuvre légers, les plats de poissons, les crustacés et les fromages frais.

Température de service : 12 - 13 °C

Alcool : 13%

Production : Environ 10.000 bouteilles

Potentiel de garde : 2 à 3 ans



Producent : Azienda Agricola Geraci

Appellatie : Wit - Bianco IGP Terre Siciliane

Jaartal : 2014

Productiestreek : Bisacquino, Contessa Entellina (Palermo) - Sicilië

Druivensoorten : Grillo 100%

Wijnbouw : Biologisch

Vinificatie : Korte macération pelliculaire (inweking van de schil in het sap) op lage temperatuur en in een zuurstofarm (anaeroob) milieu. Zachte persing van de druiven gevolgd door een gisting in tanks van roestvrij staal met gecontroleerde temperatuur. De wijn blijft in contact met de droesem tot het voorjaar na de druiven-oogst, periode waarin hij gebotteld wordt.

Opbrengst : 7.000 kg/ha

Omschrijving : Strogeel met groene reflectie. Intense smaak met aanhoudende aroma's van peer en witte perzik, netels en groene peper. Een vleugje van citrusvruchten met een vegetale toets. Fris, met body en een goede zuurtegraad. Mooie en lange afdrank.

Gerechten : Begeleidt perfect lichte voorgerechten, visgerechten, schaaldieren en verse kaas.

Serveertemperatuur : 12 - 13 °C

Alcohol : 13%

Productie : Ongeveer 10.000 flessen

Bewaarpotentieel : 2 tot 3 jaar