LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grillo Bio
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2021
Producent	Molino a Vento
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% grillo
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Molino a Vento (letterlijk vertaald Windmolen) is onderdeel van wijncoöperatie Tenute Orestiadi. De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De naam Molino a Vento verwijst naar de molens die in Sicilië onlosmakelijk verbonden zijn met de wijn door de wind. Het is immers de wind die de hete zomers verzacht en daardoor ongelofelijke variaties brengt in temperaturen, wat van vitaal belang is voor de wijnranken. De klimatologische omstandigheden en de ligging van de wijngaarden creëren perfecte voorwaarden voor het organisch cultiveren van twee autochtone en biologische variëteiten, nl. Grillo en Nero d'Avola. De Grillo Bio heeft een licht gele kleur. In de neus vinden we tropisch fruit en Siciliaanse citrus. Het rijke bouquet is heel smaakvol met een goede mineraliteit en een erg aangename afdronk.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in de Belicevallei op 300m. hoogte met een Noord-oostelijk expositie. Alluviale bodem
Opbrengst	4000kg./ha. - 11.000kg/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	eind augustus
Vinificatie	De druiven ondergaan eerste een crymaceratie van 8 uren om hun volledige floraal potentieel te accentueren. De fermentatie vindt plaats bij een temperatuur van 10-12°C gedurende 13-15 dagen en behoudt zo zijn natuurlijk aromatisch profiel.
Opvoeding	Inoxen vaten.
Analytisch	ALc: 12,5% Vol
Productie	60.000