

# IL GRILLO DI LENZO



|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Klasifikácia        | D.O.C. Sicilia Grillo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Hrozno              | Grillo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Oblasť produkcie    | Juhozápadná Sicilia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Pôda a podnebie     | Vápenatá - mierna a teplá                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Vinice              | Guyot                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Ročník              | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Úroda               | Ručný zber do debničiek s dôkladným výberom hrozna, ktorý sa uskutočnil koncom augusta až začiatkom septembra.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Vinifikácia         | Po príchode do pivnice sa hrozno ďalej vyberá na dobravnom páse, potom sa jemne lisuje a následne sa predfermentačne dekantuje. Tradičná vinifikácia bieleho vína prebieha v teplotne kontrolovaných nerezových tankoch, pričom fermentácia trvá 14-15 dní. Jablkovo-mliečna fermentácia sa vynecháva; víno potom zreje v tankoch z nehrdzavejúcej ocele a následne vo fľaši. |
| Fermentačná teplota | 14-16 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Doba fermentácie    | 14 až 15 dní                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Zrenie              | V nerezových nádržiach za denného pretrepávania a minimálne 6 mesiacov vo fľaši                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Analytické údaje    | Obsah alkoholu 13 % obj.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Formát fľaše        | 75 cl                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Teplota podávania   | 8-10 °C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Degustačné poznámky | So slamovožltou farbou prechádzajúcou do jasnozelenej ponúka vo vône sviežu kyticu bieleho ovocia (broskyňa a melón Cantaloupe). Na podnebí je jemné, s návratom ovocných tónov a živou kyslosťou.                                                                                                                                                                            |
| Stárnutie           | Najlepšie si ho vychutnáte do 3 rokov.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Párovanie           | Výborne sa hodí ku gurmánskym jedlám, vegetariánskej kuchyni a morským plodom. Tiež skvelo doplní grilované biele mäso a čerstvé syry.                                                                                                                                                                                                                                        |
| Prvý ročník         | 2022                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |