

TENUTA SALLIER DE LA TOUR

GRILLO 2025

Als Kreuzung von Catarratto und Moscato d'Alessandria erstmals am Ende des 19. Jahrhunderts von Graf Antonio Mendola kreiert, vereint der Grillo die Säure und frischen Aromen von Zitrusfrucht und Kräutern des Catarratto mit den süßen, floralen Nuancen des Muskatellers. Seit dem 19. Jahrhundert vorrangig in der Provinz Trapani für die Produktion von Marsalawein verwendet, besticht er heute in einer modernen Interpretation als frischer, aromatischer Wein mit angenehmer Trinkbarkeit.

Rebsorte: Grillo

Weinart: Sicilia DOC

Anbaugebiet: Weingut Sallier de La Tour – Monreale – Sizilien

Erziehungssystem: Spalier

Schnittart: Guyot

Stockdichte pro Ha: 4.100

Ertrag pro Ha: 120 Dz

Gärung: Traditionelle Weissweinbereitung

Gärungstemperatur: 16°C

Gärungsdauer: 15 Tage

Malolaktische Gärung: Nicht durchgeführt

Ausbau: 4 Monate imahltank auf den Feinhefen

Alkoholgehalt: 13% Vol

Daten der Mostanalyse: pH 3,12 – Gesamtsäure 5,33 g/l – Restzucker 0,7 g/l
– Gesamtextrakt 20,3 g/l

