

Resilience Grillo Sicilia DOC Bio

Concentré en bouche - typique du cépage - harmonieux


SCHERER & BÜHLER AG

Téléphone +41 41 377 11
22
bestellungen@scherer-
buehler.ch

Origine	Cépage
Italie	Grillo
Producteur	Type de fermeture
Colomba Bianca	Kunststoffstopfen
Millésime	Maturité de dégustation
2025	ab 2026
Taille de bouteille	Température de service
75 cl	10 - 12°C
Teneur en alcool	Numéro d'article
12.5%	21253725
	Élevage
	Inox

À PROPOS DU VIN

Le Grillo, cépage typiquement sicilien, sert toujours de base aux meilleurs vins de Marsala. Avec des restrictions de rendement et des soins appropriés, elle développe un arôme séduisant et dense. Les sols stériles créent des vins expressifs. Malgré l'emplacement sud, les vins blancs sont incroyablement structurés. Ils doivent leur élégance et leur arôme à la haute altitude. C'est ainsi que les vignes s'enracinent sur les coteaux du pays montagnard à plus de 600 m d'altitude.

Vitello tonnato, poulet, soupes crémeuses du poisson, soupe de pommes de terre, plats de poisson

DESCRIPTION

Couleur

Jaune citron clair et lumineux.

Aromatique

Intensité moyenne à soutenue, avec des notes d'agrumes (pamplemousse), d'abricot, de pêche, de raisins muscatés, ainsi que de roses blanches et de fleurs de jasmin.

Corps

Sec, avec une acidité fraîche et un corps moyen. En bouche, on retrouve des notes d'agrumes comme le pamplemousse, complétées par l'abricot, le raisin muscaté ainsi que des nuances florales de roses blanches et de fleurs de jasmin. La finale est de longueur moyenne, fraîche et aromatique.

Impression générale

Un Grillo aromatique, frais et typique du cépage, au style net et précis.



En savoir plus et commander
maintenant
www.scherer-buehler.ch