

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Grillo Bio
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Producent</b>	Molino a Vento
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGP Terre Siciliane
<b>Druivensoorten</b>	100% grillo
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 afdrank.</p>
<b>Serveren bij</b>	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
<b>Oorsprong</b>	Wijngaarden gelegen in de Belicevallei op 300m. hoogte met een Noord-oostelijk expositie. Alluviale bodem
<b>Opbrengst</b>	4000kg./ha. - 11.000kg/ha
<b>Druiventeelt</b>	Biologisch
<b>Oogst</b>	eind augustus
<b>Vinificatie</b>	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.
<b>Opvoeding</b>	Inoxen vaten.
<b>Analytisch</b>	ALc: 12,5% Vol
<b>Productie</b>	60.000
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2022

