

Andrero – Grillo DOP *Cantina Alibrianza*

Roberto Mazzei, ein Weinmacher aus dem Norden, genauer gesagt, aus Piemont, kaufte 1994 bei Menfi in der Nähe von Agrigento ein alteingesessenes Weingut mit 12 ha Rebfläche. Mit viel Fleiß und großem Aufwand wurde der Keller renoviert und mit neuester Technik versehen. 1998 kamen weitere 18 ha Rebfläche in der Provinz Trapani hinzu. Die Weinberge wurden sorgfältig analysiert und teilweise neu bestockt. Sie liegen auf etwa 400 m Höhe. Die Böden sind lehmig und halten das Wasser sehr gut zurück, sodass die Pflanzen die heißen Sommermonate gut überstehen. Die Pflege der Rebstöcke, die konstante Kontrolle Tag für Tag, die handgelesene Ernte und die anschließende Kelterung und Veredlung, haben sich bezahlt gemacht. Mit viel Ausdauer und Passion wurden die Weine in den letzten Jahren immer harmonischer und eleganter. Seit ca. 12 Jahren führt der Sohn, Andreas Mazzei, dieses Weingut mit viel Begeisterung. Er strebt eine moderne Interpretation der autochthonen sizilianischen Rebsorten an: Vollaromatische Weine mit Frische und Eleganz

Gebiet:	Sizilien/Italien
Rebsorten:	100 % Grillo
Boden:	Lehm-, Kalk- und Vulkangestein
Alter der Reben:	20 Jahre
Alkohol:	13 % Vol.
Lagerdauer:	1 - 2 Jahre
Restzucker:	4 g/l
Säure:	6 ‰
Serviertemperatur:	8 – 10 °C
<u>Allergenhinweis:</u>	enthält Sulfite
EAN-Code Flasche:	8 017 868 002 918



Art.-Nr. 38022

Charakteristik: Herrlicher Duft nach Pfirsich, Nektarinen und Limone, typische Mineralik mit Aroma nach exotischen Früchten. Im Geschmack herzhaft und lebendig. Dieser Grillo besitzt eine schöne Saftigkeit, mit angenehmer Säure, weich und ausgewogen mit einer guten Länge.

Passend zu: Vorspeisen, Suppen, hellem Fleisch, Fischgerichten