

2017 CASTELLANI CORBELLI SICILIA DOC GRILLO

ITALIEN, PUGLIA

Frisk, frugtrig og elegant

Corbelli Grillo fremstår gylden gul i glasset. Duften er intens og frugtrig med noter af modne pærer. De modne pærer går igen i smagen og blandes elegant med mandel og honning. Alt i alt en sprød, intens og velstruktureret vin.

Velegnet til et bredt udvalg af grillet, lyst kød og fiskeretter samt til vegetarretter. Serveringstemperatur: 8-10°C.

KARAKTER	Tør						Sød
FYLDE	Let						Kraftig

Fremstilling

Druerne til Corbelli Grillo kommer fra Sicilien, hvor denne druetype har optimale vækstbetingelser pga. middelhavsklimaet og den enestående jord i det sydlige Italien. Druerne presses let og ligger på mosten ved lav temperatur. Klaring sker ved 14-15°C. Det rene produkt filtreres og gæres ved 16-18°C. Når den perfekte gæring er opnået, lagres vinen på tanke ved en konstant lav temperatur, før vinen tappes på flasker.

Om Producenten

Castellani-familien er én af grundpillerne i den toscanske vinindustri. Familien ejer flere ejendomme i regionen, som hver især drives separat med stor respekt for de enkelte markers særegenhed. Således fremelskes præcis de karakteristika, der er kendetegnende for de enkelte jorde. Castellani blev grundlagt i slutningen af det 19. århundrede, da vinmanden Alfred besluttede at aftappe og sælge sin vin. I 1903 blev firmaet officielt registreret ved handelskammeret i Pisa, og siden da har Castellani-familien eksporteret sine udsøgte vine fra Toscana til det meste af verden. Castellani-familien har fokus på innovation og udvikling, men den helt grundlæggende filosofi er den samme, som da forfædrene startede firmaet for over 100 år siden, "en vins kvalitet starter med arbejdet i vinmarken".

Firmaet er fortsat familiedrevet og flere generationer arbejder forbilledligt sammen om at skabe udsøgte vine. Således forenes den ældre generations erfaring med vitaliteten og modet fra den yngre generation i et fælles mål om at skabe vine af høj kvalitet.

