

FATASCIÀ GRILLO 2017

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Fatascià
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1971
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 5.000 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Kooperative
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Giacomo Spanò
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Sizilien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
D.O.C. (Sicilia)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Grillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Maischegärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
5,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
6,50
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
32,20
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
61,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
110,00
- ▶ **ph** (ph)
3,30
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,75 l



FATASCIÀ GRILLO 2017

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Triglia
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
20 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Guyot
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
5.000
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Sandige Lehm Böden
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
80 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
20 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Maschine
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
300 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
-

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
12° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Geräuchert, Krustentiere / Gerichte: Antipasti, Vegetarische Gerichte aller Art / Pasta/Nudeln: mit Meeresfrüchten
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Im Glas zeigt der rassige Sizilianer ein kräftiges Gelb. Der rebsortenreine Grillo präsentiert in der Nase ein feines Bukett mit reifen gelben Früchten, die an weiße Pfirsiche, Aprikosen und etwas Banane erinnern, dazu gesellen sich dezente florale Noten. Am Gaumen Aromen von Zitrusfrüchten und Steinobst. Angenehm weiches Mundgefühl mit milder Säure. Der erfrischende und belebende Weißwein ist nicht nur ein exzellenter Begleiter zu mediterranen Fischgerichten und Krustentieren. Auch zu Antipasti und Pasta oder als gut gekühlter Aperitif mag er zu überzeugen.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Via Mazzini, 40
48018 Faenza
Italien*