

GRILLO PALAZZO MALGARA 2021

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Palazzo Malgara
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1990
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
ja / 70 ha
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Enoselezione Vini d' Italia
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Valerio Fiorelli
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Sizilien
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)
I.G.T. (Terre Siciliane)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Grillo (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
13,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
1,80
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
5,40
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
30,00
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
90,00
- ▶ **ph** (ph)
3,38
- ▶ **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



GRILLO PALAZZO MALGARA 2021

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
15 Jahre
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
Spalier
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
6.000/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Ton
- ▶ **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)
120 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
400 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
Bentonitstabilisierung
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja (Tangenzial, Kieselgurfiltration)
- ▶ **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)
10° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Krustentiere / Fleisch: Hell/Weiß
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Helles Strohgelb. In der Nase charakteristische Aromen von Brennesseln, grünem Pfeffer und Jasmin, weißen Früchten wie Pfirsichen und Aprikosen. Frisch und fruchtig im Geschmack, am Gaumen weich mit angenehm milder Säure. Empfohlen zu mediterranen Fischgerichten, Krustentieren, zu Antipasti und Gerichten mit hellem Fleisch, gut gekühlt auch ein belebender Aperitif.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Laubengasse 11
39044 Neumarkt (Vertrieb Castelfeder)
Italien