

HELIOS GRILLO 830 METRI

Der Helios Grillo ist ein Juwel aus den weißen Weinbeeren des Weinguts Di Giovanna. Am Gaumen ist er elegant mit einem Widerhall der fruchtigen Noten aus der Nase. Im Mund repräsentiert er sich angenehm füllig, frisch, mit einem leicht würzigen Abgang. Es ist ein Wein, der allmählich, im Laufe der Zeit seine Komplexität und Tiefe offenbart.

CHARAKTERISTIKA

Anbaugebiet DOC Sicilia

Rebsorte Grillo 100%

Alkoholgehalt 12,5% vol

Produktion 5.000 Flaschen

Weinbergslage Fiuminello, Sambuca di Sicilia

Boden lehm- und kalkhaltig

Höhe über 830 Meter über dem Meeresspiegel

Anbau biologisch zertifiziert

Weinbereitung Maischegärung in Behältern aus Edelstahl im Kontakt mit den Beerenschalen für 8 Stunden, anschließendes sanftes Pressen

Reifung 10% in französischen Tonneaus und der Rest bleibt für 9 Monate auf der Feinhefe im Edelstahl



WEINBESCHREIBUNG

Helios, der griechische Sonnengott, ist nach dem Gründer des Weinguts Aurelio Di Giovanna benannt und wird von der Ernte bis zur Abfüllung von Hand hergestellt. Hergestellt aus 100% Grillo-Trauben, die auf 830 Metern über dem Meeresspiegel angebaut werden, der höchsten Erhebung Siziliens. Es drückt das einzigartige Terroir der alten Meeressedimente und die intensive sizilianische Sonne aus. Helios Grillos ist ein würziger und komplexer Weißwein mit einem eleganten Profil und einem lebendigen, mineralischen Abgang.

Farbe Hellgelb

Aroma Ein ausdrucksstarkes Bouquet von Zitrusfrüchten, weißen Blumen und Steinfrüchte

Geschmack Ein vielschichtiger Gaumen mit schönem Säurekern und ausgezeichneter Länge.

AWARDS

94 points - Wine Orbit 2019

92 points- James Suckling 2019

92 points - James Suckling 2015

91 points - James Suckling 2016

Gold Medal - Gilbert & Gaillard 2016