



GORGHI TONDI

GRILLODORO 2016 – CRU

Grillodoro on ainutlaatuinen makea viini, sillä se on Sisilian ainoa jalohomeesta tuotettu viini. Kyseessä on passitoviini, joka on valmistettu myöhään poimituista ylikypsistä Grillo-rypäleistä, joihin on kehittynyt Botrytis Cinerea -jalohome. Viinitarhan erikoinen sijainti Välimeren välittömässä läheisyydessä suosii jalohomeen kehittymistä, koska se altistaa viinirypäleet meren, auringon ja tuulen aiheuttamalle kosteuden vuorottelulle. Tämä on hyvin harvinainen ilmiö ja se tekee Grillodorosta erittäin arvokkaan ja harvinaisen tuotteen. Nimi Grillodoro on vahva symboli, joka muistuttaa Sisilian kultaista aurinkoa ja joka on pullotettu aitojen viinien ystäville.

Luokitus: IGP Terre Siciliane

Alkuperä: Mazara del Vallo, Lounais-Sisilia, noin 25 m meren pinnan yläpuolella.

Rypäleet: 100% Grillo

Tilavuus-%: 13.5%

Väri: Heleä, kirkas, kultainen vaalean meripihkan sävyillä

Tuoksu: Erittäin aistikas tuoksu, jossa aavistus appelsiinin kukkaa ja jasmiinia, sahramia sekä loppusilaus hunajaa

Maku: Selkeä, harmoninen, miellyttävä, hunajan ja trooppisten hedelmien aromeja, pitkä jälkimaku.

Sopivuus: Täydellinen mantelileivonnaisen, tiramisun ja ricotta-jälkiruokien kanssa, sopii myös sinihomejuustolle.

Tarjoilu: 10-12 °C

Ensimmäinen vuosikerta: 2006

Tuotettu: 1.730 pulloa

Viinitarhan tiedot: Grillodoro-rypäleet poimitaan noin 30 vuotiaalta viinitarhalta, jossa tiheys on 3.200 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 2 tonnia.

Maaperä: Tasainen, koostuu kalkkipitoisesta alustasta, pääasiassa hiekkainen

Sadonkorjuu: Käsin, useita eri kertoja loka-marraskuussa.

Valmistus: Fermentointiprosessi valvotussa lämpötilassa.

Kypsytytys: Uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä jälkihiivan kanssa kaksi vuotta, jonka jälkeen vielä yksi vuosi pulloissa.

