



## Viccia Grillo

Terre Siciliane IGP 2016

Grillo im Holz ausgebaut. Eine Seltenheit!

**Artikelnummer** 5066.16  
**Weingut** Maggio Vini  
**Region** Sicilia  
**Jahrgang** 2016

**Degustationsnotiz**  
Helles Goldgelb; Vanillenoten im Bukett, gepaart mit Aromen nach Zitrone und Lindenblüten; ausgewogen am Gaumen, schöner Schmelz, angenehme Frische  
*Martina Korak, Önologin*

**Rebsorten**  
Grillo (100%)

**Speisenvorschläge**  
Fischgerichte, Pasta mit Pesto-Sauce, leichte Geflügelgerichte

**Lagern** Bis mindestens 2018 lagerfähig

**Genusstipp** Optimaler Genuss bei 8-10 °C

**Verschluss** Naturkork

**Vegan** ohne tierische Inhaltsstoffe hergestellt

**Delinat-Zertifizierung**  
1 Schnecke

**Analysedaten**

Alkohol	13%
Freie SO <sub>2</sub>	21 mg/l
Gesamte SO <sub>2</sub>	95 mg/l
Flüchtige Säure	0.40 g/l
Gesamtsäure	5.4 g/l
pH-Wert	3.40
Restzucker	0.9 g/l
Analysedatum	29.06.2017

**Gesetzliche Angaben**  
Biozertifikat: IT-BIO-004  
Herkunft: IT  
Abfüller:  
enthält Sulfite

**Weitere Informationen**  
[www.delinat.com/5066.16](http://www.delinat.com/5066.16)

