



Grillo Bacaro

Sicilia DOC, Cantina Cellaro

Joie de vivre sicilienne en blanc

Description:

Longtemps sous-estimé, l'excellent cépage Grillo jouit actuellement d'une popularité grandissante, surtout avec un tel rapport qualité-prix.

Profil aromatique:

Jaune clair, reflets tirant sur le vert. Des nuances de jasmin agrémentent le séduisant bouquet aux notes fraîches d'agrumes, sur des touches exotiques rappelant l'ananas et la pêche blanche. Étonnamment dense en bouche, il est aromatique et d'un bel équilibre, avec maintenant également des notes de litchi, une jolie fraîcheur et de la douceur de fruit lui apportent de l'élégance; finale de longueur moyenne.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'appréciez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Producteur: Cantina Cellaro

Elevage: 6 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Grillo

N° article: 0608125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Grillo Bacaro

Sicilia DOC
Cantina Cellaro

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 17.5/20
Cépage(s):	100% Grillo
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	6 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.