



Grillo Bacaro

Sicilia DOC, Cantina Cellaro

Gioia di vivere siciliana in bianco

Descrizione:

A lungo sottovalutato, l'eccellente vitigno Grillo gode oggi di una crescente popolarità, soprattutto per l'ottimo rapporto qualità-prezzo.

Profilo aromatico:

Giallo chiaro con riflessi verdi. Sentori di gelsomino impreziosiscono il seducente bouquet con fresche note agrumate e tocchi esotici che ricordano l'ananas e la pesca bianca. Sorprendentemente denso al palato, è aromatico e ben equilibrato, ora anche con note di litchi, una bella freschezza e dolcezza di frutta gli conferiscono eleganza; finale di media lunghezza.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Produttore: Cantina Cellaro

Allevamento: 6 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Grillo

Numero articolo: 0608125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Grillo Bacaro

Sicilia DOC
Cantina Cellaro

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Grillo
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	6 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.