Fina

Italien Sizilien

2025 KEBRILLA Grillo
Sicilia DOC

Weingut

Sizilien, die größte Insel im Mittelmeer, hat sich längst als herausragende Weinregion etabliert, welche durch ihre einzigartige Kombination aus jahrhundertealter Weinbautradition und innovativen Ansätzen in der modernen Weinproduktion besticht. Die vielfältige Topographie, das mediterrane Klima und etliche traditionellen Rebsorten verleihen den sizilianischen Weinen eine unverkennbare Identität und machen sie zu einem unverzichtbaren Teil der internationalen Weinwelt. Das Terroir ist dabei sehr facettenreich und reicht von vulkanischen Böden bis hin zu küstennahen Weinbergen - mittlerweile haben daher auch viele internationale Rebsorten ein perfektes Mikroklima vorgefunden und liefern erstaunliche Qualitäten. Einer der aktuellen Protagonisten dort ist Bruno Fina mit seinem erst 2005 gegründeten Weingut Cantina Fina. Bruno war Pionier bei der Erforschung moderner Rebsorten am Sizilianischen Institut für Rebe und Wein und hat dort zusammen mit der Önologen-Legende Giacomo Tachis die Grundlagen geschaffen für den Anbau moderner Rebsorten an der sizilianischen Westküste. Folgerichtig hat Bruno ganz in der Nähe von Marsala sein eigenes Weingut gegründet, welches heute mit einem Sortiment einheimischer und internationaler Rebsorten auch international für Aufsehen sorgt. Grillo und Nero d´Avola sind die wichtigsten lokalen Sorten, auf den vulkanischen und teils auch sandigen Böden finden aber auch Syrah und Viognier ideale Bedingungen. Freuen Sie sich auf erstaunlich preiswerte Spitzenweine von einem sympathischen Familienbetrieb - CANTINA FINA!

Tipp

Schöner, bio-zertifizierter, Weißwein aus der autochtonen sizilianischen Rebsorte Girllo. Die Lage der Weingärten in etwas höheren Lagen (450m) an Westküste Siziliens sorgt für einen harmonischen, fein Strukturierten und frischen Wein.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)	
Brennwert:	319 kj / 76 Kcal
Kohlenhydrate:	2,2 g
davon Zucker	2,2 g
Zutaten:	Trauben, Zucker, Antioxidantien

Expertise

Jahrgang:	2025
gesetzl. Herkunft:	SIcilia D.O.C.
Alkoholgehalt:	13.50 % Vol.
Restzucker:	2.20 g/l
Säure:	6.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Sizilien
Ausbau:	20 % in Barrique, 80% im Edelstahltank
Rebsorten:	Grillo

Vinifizierung

Nach der Lese von Hand werden die Trauben sanft pneumatisch gepresst. Die Fermentation des Mostes erfolgt zu 20% in Barrique Fässern und zu 80% in Edelstahltank. Anschließen reift der Wein noch einige Zeit (ebenfalls 20/80 Barrique/Edelstahltank) bevor er abgefüllt wird und weitere 3 Monate auf der Flasche ruht.

Sensorik

In der Nase reife, helle Früchte und subtile blumige Note. Am Gaumen fruchtige Aromen, gepaart mit gelben Blüten wie Mimose und Jasmin, etwas Fenchel und frisch geschnittenes Gras.

Passt gut zu

gebratener Schellfisch mit Kartoffelpüree

Lagerfähig

8 Jahre

bio