

IDDU

Eine autochtone *, vielleicht die nobelste Traubensorte aus dem alten Sizilien. Im Gaumen finden wir ein breites, dichtes Bouquet nach weissen Blumen und sommerlichen Früchten, begleitend von einer unmittelbaren Frische!



Reb-Parzelle:	3 Hektaren
Produktionszone:	Südost Sizilien
Boden:	Kalk (Tuffstein)
Erziehung:	Spalier - Gouyot-Bogen - 4000 Stöcke/ha
Traubensorte:	100 % Grillo
Klima:	Milde Winter mit sehr trockenen Sommer
Weinernte:	Manuell / Mitte September
Vinifikation:	die Trauben werden ganz gepresst; der Most umgezogen (leicht gefiltert) und temperaturkontrolliert fermentiert.
Reifung:	¾ Monate im Stahltank
Ausbau:	4 – 6 Monate in der Flasche bei konstanter Temperatur von 15 °C.
Lagerung:	keine! Wein zum Geniessen !
Alkoholgehalt:	13 % Vol
Servieren:	Glas mittlerer Grösse / bei 9 °C servieren!
Begleitung:	Wegen seiner Aromatik ausgezeichnet zum Apéro, auch zu Meeresfrüchte, Rohschinken und zu allen typischen sizilianischen „Primi Piatti“!

* Autochtone Trauben(sorten) > Traubensorten, die nur in einem bestimmten Gebiet „zu Hause“ sind und von da auch stammen!