



Produktinformation

Grillo "Mozia" 2022 DOC - Tasca d'Almerita

Art-Nr.: TAGM09 / Marke: [Tasca d'Almerita Soc. Agr. - Via dei Fiori 13 - IT-90129 Palermo](#)



26,75EUR / Flasche

Grundpreis: 35,67EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 6	24,95EUR - Sie sparen 1,80EUR,
Flaschen	Grundpreis: 33,27EUR / 1L

 Nur noch wenige Flaschen auf Lager. Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Jahrgang: 2022

Inhalt: 0,75lt.



Produktinformation

Dieses Projekt erzählt vom Leben zwei großen Familien, Tasca d'Almerita und Whitaker, welche von einer antiken Passion vereint sind: die Insel Mozia. Die Fondation Whitaker wählt Tasca d'Almerita als einzig - möglichen Partner in Sizilien um den Plan zur Wiedergewinnung und Aufwertung des historischen Weinberges auf der Insel Mozia verwirklichen zu können. Tasca d'Almerita nimmt die Herausforderung an und misst sich in der Weinherstellung eines reinen "Grillo". Von den insgesamt 9 Hektaren Weinberg mit Bäumchenanbau, sind 5 in Produktion. Ein Teil davon sind noch von dem antiken Besitz der Whitaker und ein Teil wieder eingepflanzt nach Jahren von Experimenten unter Aufsicht des regionalen Instituts des Weines und Weinstocks und der Beratung von Giacomo Tachis, einer der meist geschätzten Experten in diesem Bereich. Die Weinlese der Trauben findet am Tagesanbruch statt, Aufbewahrung in Holzkisten und sofort auf das Festland transportiert. Der Transport erfolgt in thermo-klimatisierten Lastwägen um Geschmack und Aroma schützen zu können. In der Nacht kommen die Trauben auf das Landgut Regaleali, dort bleiben Sie bis um 5/6 Uhr morgens für die Pressung, dann folgt die Weinbereitung ausschließlich in Stahl.

Farbe: Goldgelb.

Nase: Gute aromatische Intensität mit Düften nach frische Früchten und Nuancen von Blumen.

Mund: Frisch und persistent, mit viel Struktur.

Technische Beschreibung

Rebsorte: Grillo.

Anbaugebiet: San Pantaleo (Mozia), Marsala (TP).

Erziehungssystem: Bäumchen.

Schnittart: Alla "marsalese".

Rebstockdichte je Ha: 4.000.

Traubenertrag je Ha: 7,0 t.

Gärung: In Edelstahlbecken.

Gärungstemperatur: 16/18°C.

Gärungsdauer: 15 Tage.

Malolaktische Gärung: Nicht vollzogen.

Ausbau: In Edelstahlbecken bei Vorhandensein von Hefen für 5 Monate.

Alkoholgehalt: 13,50% Vol.

Inhalt: 0,75lt.

Anbaugebiet: Italien

Region: Sizilien

Allergenhinweis: Enthält Sulfite