# Grillo "In Purezza", Baglio di Pianetto, Sicilia DOC BIO




*Grillo, is een Siciliaanse druivensoort die bestand is tegen hoge temperaturen. “In Purezza”, wat “zuiverheid” betekent, verwijst naar de selectie van percelen waaruit deze witte wijn is samengesteld, op een hoogte van meer dan 700 meter in de heuvels van Palermo. Deze wijn drukt een diepe band uit met zijn Siciliaanse terroir. Deze wijn wordt gevinifieerd door de beroemde Italiaanse oenologe Graziana Grassini, die ook verantwoordelijk is voor de vinificatie van de wijnen van het iconische Tenuta San Guido, het mythische domein waaruit de legendarische Sassicaia is voortgekomen.*

**Oorsprong:** De wijnstokken bevinden zich op 700 meter hoogte, omgeven door garrigue op een bodem van klei en slib, wat bijdraagt tot de intensiteit en sensoriële complexiteit van deze hooggelegen wijn die frisheid brengt.

**Druiven:** grillo

**Vinificatie:** Na een strenge selectie van de druiven begint de fase van het zachte persen. De gisting vindt plaats in stalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur. De rijping op de droesem gebeurt gedurende 3 maanden in stalen tanks, waarna de wijn nog minstens 2 maanden op fles rijpt.

**Degustatie:** In de neus heeft hij citrus- en bloemenaroma's, met toetsen van 'zagara' of sinaasappelbloesem en mediterrane garrigue. In de mond is hij fris en sappig, met een minerale complexiteit.

**Bewaarpotentieel:** jong te drinken

**Ideale serveertemperatuur:** 8-10 °C

**Combinatie gerechten:** Ideaal bij gegrilde vis, romige burrata of gestoomde groenten. Ook heerlijk bij gerechten met venkel of courgette.