MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Grillo "Punto 8" Sicilia DOC



Name:	Grillo "Punto 8" Sicilia DOC
Artikel Nr.:	2055
Hersteller:	Ottoventi
Herkunft:	Italien
Region:	Sizilien
Rebsorte:	100% Grillo
Farbe / Art:	weiß
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2025
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Frisch, fruchtbetont, sehr weinig und ausdrucksvoll mit sortentypischen Aromen.
Herstellung:	Alle Reben stehen auf den Böden der klassifizierten Region Sicilia auf durchschnittlich 140 Meter über dem Meeresspiegel in Valderice und werden im Spaliersystem angebaut. Die maximale Dichte beträgt 5000 Reben pro Hektar, sie sind im Schnitt 12 Jahre alt. Der Ertrag ist auf 9000 kg/ha begrenzt, die Ernte findet im September statt. Handlese, gefolgt von einer sanften Pressung der Trauben. Gärung unter kopntrollierter Temperatur von 16-18°C mit natürlichen Hefen. Auf eine Eichenholzlagerung wird bewusst verzichtet. Dieser Wein wir jung auf Flaschen gefüllt, um seine jugendliche Frische voll zum Ausdruck zu bringen.
Hersteller-information:	Das Weingut Ottoventi wurde 2004 von der Familie Mazzara mit 35 ha bewirtschafteter Fläche gegründet. Die größte Herausforderung besteht darin, die besonderen Charakteristika eines so reichhaltigen Terroirs wie das von Erice, im Westen Siziliens gelegen, voll zum Ausdruck zu bringen. Der Name Ottoventi (= 8 Winde) leitet sich aus den acht Windrichtungen ab, die - teils milde Brise, teils rauh und hart - das Klima in diesem Teil der Insel prägen.
Servier-empfehlung:	Bei einer empfohlenen Serviertempratur von ca. 8°C ein wunderbarer Begleiter von reichhaltigen Fischgerichten und mediterranen Meeresfrüchten.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 5,6 g/l Säuregehalt: ca. 5,9 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 2-3 Jahre

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.