Di Legami

Grillo "Berlinghieri"

Grillo från Di Legami är ett intensivt och fylligt vitt vin som passar underbart till smakrika rätter av fisk och skaldjur.

Intensiv halmgul färg med gröna reflektioner, med åldring i flaskan blir färgen gyllene. Doften är omslutande och ihållande kännetecknad av övertygande citrustoner, framför allt grapefrukt, ackompanjerad av tropiska frukter, vitköttiga frukter och jasmin i en stor och harmonisk komplexitet.
Smaken kännetecknas av fin struktur och personlighet med en utmärkt smak-doftbalans, stor friskhet och längd tack vare en markant syra och mineralitet.

Passar utmärkt till fisk och skaldjur, vitt kött, skaldjurspasta och medelfylliga ostar.

Årgång	2021
Druvor	100% Grillo
Alkoholhalt	13,5%
Växtplats och jordmån	Vingårdens odling ”Berlinghieri” på mjuka kullar omkring 350 meter över havet på västra delen av Sicilien i regionen Trapani.
Skörd	Druvorna skördas för hand första veckan i september. Endast de finaste druvorna väljs ut.
Vinframställning	Kort skalmaceration och försiktig pressning av druvorna följt av jäsning med naturliga jästar. Vinet vilar på jästfällningen några månader, den största delen i ståltank och en mindre del i franska tonneaux.
Mognadslagring	Några månader i ståltank och franska tonneaux, sedan en månad på flaska.
Servering	12-13 °C
Avsmakning	Intensiv halmgul färg med gröna reflektioner, med åldring i flaskan blir färgen gyllene. Doften är omslutande och ihållande kännetecknad av övertygande citrustoner, framför allt grapefrukt, ackompanjerad av tropiska frukter, vitköttiga frukter och jasmin i en stor och harmonisk komplexitet. Smaken kännetecknas av fin struktur och personlighet

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

	med en utmärkt smak-doftbalans, stor friskhet och längd tack vare en markant syra och mineralitet.
Passar till	Fisk och skaldjur, vitt kött, skaldjurspasta och medelfylliga ostar.
Lagringspotential	Gott att dricka nu men utvecklas med lagring.
Förpackning	Flaska 750 ml
Professionella betyg och utmärkelser	Decanter – 95/100 poäng i Decanter World Wine Awards – Silvermedalj i Concours Mondial de Bruxelles 2022

Idylliska Smaker

Idylliska Smaker AB
Gelbgjutargatan 5
621 53 Visby

Vi finns lokalt i Visby och Västervik

www.idylliskasmaker.se
info@idylliskasmaker.se

Ida +46 76 305 99 83
Mikael +46 73 9416506

Di Legami

Trapani | Vinmakare Sebastiano Polinas

Di Legami är vackert belägen i det böljande landskapet i regionen Trapani på västra Sicilien, sydväst om sjön Lago Rubino. Vingården är familjeägd i tredje generationen - Giuseppe och Gabriella Di Legami sköter nu den skatt som överlämnats till dem av deras morföräldrar och har som mål att förmedla till kommande generationer samma passion, kärleken till jorden, vingården och det goda vinet.

Den småskaliga vinproduktionen sker helt ekologiskt med stor kunskap och respekt för de inhemska druvsorterna som står i tydligt fokus. De druvor som odlas är främst Grillo, Nero D'avola och Perricone men även internationella druvor som Chardonnay och Syrah odlas framgångsrikt. Vinmakaren Sebastiano Polinas följer noga de ekologiska vinerna på dess väg från tillväxt till vinifiering och mognad för att säkerställa unika viner av bästa kvalitet.

Själva vingården ligger mitt i vinodlingarna Berlinghieri och Zafarana, de bästa odlingarna i området som täcker knappt 45 hektar på mjuka kullar omkring 350 meter över havet. Vingården är känd för sin kvalitet bland restauranger runtom på västra Sicilien och endast en mindre del av de 40 000 flaskor som produceras varje år går på export.