



VIN D'ANVERS
Wij delen uw passie voor wijn

V I N D A N V E R S . B E

Technische Fiche

Naam: Assuli Baglio "Astolfo" Grillo

Druivensoorten: 100% Grillo

Regio & land: Sicilië, Italië

Producent: Assuli Baglio

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 13,5%

Serveertemperatuur: 8 °C - 10°C

Foodpairing:

Uitstekend te combineren met voorgerechten van schelpdieren en zachte kaas/aperitief, zalmcarpaccio, geitenkaas, oesters, vis met citroen of mosterdsaus

Informatie over de producent:

De familie Caruso, eigenaar van meer dan 100 jaar oude wijngaarden en al vele generaties lang gepassioneerd door wijn, richt in 2007 het familiebedrijf Assuli op, op de noordwestkust van Sicilië. Dichte aanplanting op meer dan 120 hectare. De wijngaarden bevinden zich op 100 à 250 meter hoogte boven de zeespiegel, met een maximaal zongerichte ligging en een bodem die bestaat uit klei en kiezel. Kunstmatig aangelegde meren zorgen voor het nodige water. In een experimentele wijngaard test Assuli het aanpassingsvermogen van verschillende druivensoorten, zowel van oude als nieuwe variëteiten. Hoewel de temperatuur in de zomer buiten kan oplopen tot 45°C, wordt de wijn in de ondergrondse wijnkelders optimaal bewaard door een constante temperatuurs- en vochtigheidscontrole. Bij Assuli leggen we de focus op inheemse Siciliaanse druivensoorten, zoals Nero d'Avola, Perricone, Grillo, Catarratto en Zibibbo. Ze produceren ook Syrah, een internationale variëteit waar we niet omheen kunnen. Vanaf Millésime 2019 zijn al hun wijnen BIO gecertificeerd.



Informatie over de wijn:

Heldere strogele kleur met groene schittering. In de neus vinden we een fruitig boeket met tonen van tropisch fruit, vooral ananas en citroen. Deze wijn is fris, intens en persistent met zoutgehalte en mineraliteit. 6 maanden in Franse eikenhouten barriques & daarna "sur lies", 3/4 maanden.

VIN D'ANVERS, UW WIJNSPECIALIST VOOR HORECA EN PARTICULIEREN