

# GRILLO FIORDILIGI

2021 / 75 cl



## Assuli Baglio

Wahrlich unter der Sonne, was Assuli in Sizilianischem Dialekt bedeutet, gründete die Familie Caruso ihr eigenes Weingut Ende der 40er-Jahre. Schon damals waren sie mit ihrer Region wie auch deren Natur tief verbunden.

Bis heute setzten sie auf die einheimischen Rebsorten, allen voran Nero d'Avola bei den Roten, Zibbibo und Grillo bei den Weissen. Bei ihren Weinen stehen die Schönheit und der ganz eigene Charakter der jeweiligen Rebsorten im Fokus. Die Weine kommen unverfälscht, delikater aber immer ausdrucksstark daher.

«Einfachheit und Respekt für das Land sind die Grundprinzipien der täglichen Arbeit und die Entscheidung, nur reinen Wein zu produzieren, ist der Schlüssel zum Erfolg.»

Heute ist die dritte Generation mit Nicoletta, Roberto und Michele am Werk. Sie führen das Weingut mit Blick auf die Tradition jedoch Mitten im Hier und Jetzt stehend weiter, sei es in der Kellertechnik oder im Erscheinungsbild ihrer Weine.

**Trinkreife**  
**Traubensorten**  
**Passend zu**

bis 2025

Grillo

Geflügel, Kalb, Schwein, Käse, Kaviar, Krustentieren, Meerfisch & Meeresfrüchte, Pastagerichte & Risotto, Vegetarisch, vom Grill

## **Degustationsnote**

Duftend, voller Frische und herrlich aromatisch mit vollreifen Zitrusfrüchten wie Bergamotte, frische Birne und Ananas. Eine dezente Salzigkeit sorgt für das gewisse Etwas und vollendet diesen Wein wunderbar.

Der Wein ruht für 4-5 Monate im Stahltank auf seinen Hefen - «sur lies». Dennoch steht bei diesem Grillo die Schönheit und der ganz eigene Charakter dieser einheimischen Rebsorte im Fokus.

