

## נרו אורו גרילו אפאסימנטו

### Grillo Appassimento Sicilia

**DOC אזור גידול:** סיציליה זן

**ענבים:** גרילותהליך יצור: בציר ידני

במספר מועדים. חלק מהענבים

נשארים להצטמק על הגפן לבציר

מאוחר וחלקם עובר תהליך ייבוש מבוקר

בן 15 ימים ביקב במהלכו מאבדים

10-15 אחוז ממשקלם. תסיסה במכלי

נירוסטה בטמפרטורה של 17-18 מעלות

והתבגרות קצרה בת מספר חודשים. **על**

**היין:** יין ייחודי ומרתק בעל גוון זהוב בזהב

וניחוחות עשירים של פירות מיובשים

והדרים. בעל גוף מלא עם נגיעות של

דבש מתובל בסיומת.



### תכונות המוצר

איטליה	ארץ:
גרילו	זן ענבים:
נרו אורו	יקב:
לא כשר	כשרות:
יבש	מידת יובש:
750 מ"ל	נפח:
יין לבן	סוג יין: