

Lumà Grillo

Wijnhuis	Fantini Group Vini
Merk	Luma
Land	Italië
Regio	Sicilia
Subregio	Terre Siciliane
Wijntype	Wijn
Kleur	Wit
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	8-10 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Vegan
Druivenras	Grillo
Korte Omschrijving	Geurig en verleidelijk, rijpe peer en nectarine, vleugje citrus, licht kruidig, krachtige smaak, goede zuren en sap, rond en rijp, aangenaam bittertje in de finale.
Vinificatie	De Lumà Grillo is een karaktervolle wijn, gemaakt om jong te drinken. De druiven worden daarom direct geperst, en beschermd tegen elke vorm van oxidatie, waardoor het fruit verloren zou gaan. Gisting vindt plaats op roestvrij stalen tanks op een lage temperatuur.
Omschrijving	Wijn gemaakt op basis van de grillo-druif. Deze werd gebruikt voor de productie van zoete Marsala, maar hij blijkt ook geschikt voor het maken van karaktervolle droge witte wijnen. Hij wordt gemaakt als een sappige en fruitige wijn door gisting op lage temperatuur. Ligging op hoogte zorgt er voor dat de wijn zijn fijne zuren weet te behouden.
Over De Producent	Cantine Cellaro is een bijzondere coöperatie in het westelijke deel van Sicilië. De wijngaarden liggen op een hoogte van 300 tot 600 meter in de omgeving van het Lago Arancio. Dat is in de buurt van de plek die ooit bekend werd door de beroemde Marsala. Maar tegenwoordig worden hier fraaie droge wijnen gemaakt, deels van dezelfde druiven als Marsala. Cantine Cellaro heeft van het gebruik van lokale druiven zijn specialiteit gemaakt. De coöperatie heeft maar liefst zo'n 1000 leden, die in totaal zo'n 1700 hectare wijngaarden bewerken. Bij wit is grillo de belangrijkste lokale druif, bij rood zijn dat nero d'avola en nerello mascalese. De coöperatie heeft zijn positie weten te versterken door een strategische overeenkomst met Farnese Vini, het dynamische bedrijf uit de Abruzzes. Dat heeft geleid tot een herziening van het assortiment, met een andere, mooiere uitmontering van de wijnen. Daarnaast werden de wijngaarden in kaart gebracht, om te kijken welke wijngaarden het meest geschikt zijn voor welke druiven. Dat is de sleutel tot het unieke karakter en het succes van de wijnen onder het label Lumà.
Wijn En Spijs	Fijne combinatie met krabsalade, een risotto met groenten en vis, gerookte heilbot. Ook fijn bij lichte kazen, zoals jonge geitenkaas.

