

GERBINO BIANCO

Gerbino Bianco è un vino fresco, fruttato, armonico e piacevole. Profumi di fiori bianchi, pesca e melone con un filo di miele si susseguono e accompagnano un sorso morbido, fruttato ed elegante.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Vitigni Chardonnay 70%, Grillo 15%, Viognier 15%

Gradazione 13%

Produzione 30.000 bottiglie

Vigneti Gerbino e Paradiso, territorio di Contessa Entellina

Altitudine 450 m.s.l.m.

Terreno argilloso/tufaceo

Coltivazione biologica certificata

Vinificazione fermentazione in vasca di acciaio a contatto con le bucce per 8 ore. Pressatura soffice.

Affinamento 6 mesi sui lieviti in vasche di acciaio



DESCRIZIONE

Il Gerbino Bianco racconta questo particolare territorio siciliano di alta collina. Un bianco sfaccettato e ricco di sfumature che nasce dall'unione tra lo Chardonnay, il Grillo ed il Viognier, vitigni diffusi nelle Terre Sicane. In vigna tutto avviene nel rispetto dell'ambiente e del territorio.

Coltivazione biologica e tanto lavoro manuale.

Le uve di Chardonnay, Grillo e Viognier provengono dai vigneti storici della famiglia: Gerbino e Paradiso.

Cura impeccabile del vigneto fino alla vendemmia manuale di ogni varietà. Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio. Affinamento di 6 mesi sulle fecce fini.

Colore Giallo pallido brillante

Profumo Espressivo di frutta bianca matura e tante erbe aromatiche

Gusto Morbido e fruttato, leggermente sapido

PREMI 89 punti - International Wine Review 2018