

GERBINO ROSSO

Gerbino Rosso è un vino di corpo medio con buona struttura, affinato per 12 mesi in acciaio e 6 mesi in botti di rovere di secondo passaggio. Espressivo al naso con profumi di lamponi, mirtili, frutti di bosco e spezie. Al palato morbido con spiccata mineralità.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane

Vitigni Syrah 70%, Nero d'Avola 15%, Merlot 15%

Gradazione 13,5%

Produzione 30.000 bottiglie

Vigneti Gerbino, Paradiso e Miccina a Contessa Entellina

Altitudine 400-500 m.s.l.m.

Terreno tufaceo/argilloso/pietroso

Coltivazione biologica certificata

Vinificazione Fermentazione e macerazione in vasche di acciaio a contatto con le bucce per circa 10 giorni

Affinamento 18 mesi tra acciaio e barriques di secondo passaggio



DESCRIZIONE

Il Rosso Gerbino è un blend solare e ricco con una freschezza che ricorda il territorio di provenienza.

Syrah, Nero d'Avola e Merlot compongono insieme questo vino armonioso ed equilibrato. Le uve vengono raccolte manualmente con accurata cernita dei grappoli. In cantina si prosegue con una fermentazione in acciaio e macerazione di circa dieci giorni in vasche di acciaio.

Il Gerbino Rosso si presenta nel calice con il suo rosso rubino scuro. Naso di grande freschezza ed eleganza.

In bocca emergono note di frutti di bosco, prugne, spezie dolci e pepe bianco. Il sorso colpisce per freschezza e coesione degli elementi ed è sempre sostenuto da una mineralità perfettamente integrata.

Un ottimo rosso quotidiano.

Colore rosso rubino.

Profumo frutti di bosco, prugna, macchia mediterranea ed effluvi minerali.

Gusto minerale e fruttato, piacevole, morbido con buona struttura.

PREMI Oscar BereBene di Gambero Rosso
91 points International Wine Review 2019