

## GERBINO ROSSO

Gerbino Rosso è un vino di corpo medio con buona struttura, affinato per 12 mesi in acciaio. 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 in acciaio



### 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