

GERBINO BIANCO

Der Gerbino Bianco ist ein frisch-fruchtiger, harmonischer und genussvoller Wein. Er betört mit einem Aromenspiel aus weißen Blüten, Pfirsich und Melone mit einem Hauch Honig, einer weichen Textur mit einem fruchtig-eleganten Mundgefühl.



CHARAKTERISTIKA

Anbaugebiet IGP Terre Siciliane

Rebsorten Chardonnay 70%, Grillo 15%, Viognier 15%

Alkoholgehalt 13% vol

Produktion 30.000 Flaschen

Weinbergslage Gerbino und Paradiso im Bereich Contessa Entellina

Höhe 450 m ü. M.

Boden kalk- und tuffhaltig

Anbau biologisch zertifiziert

Weinbereitung sanftes Pressen und Gärung im Edelstahl im Kontakt mit den Beerenschalen für circa 8 Stunden

Reifung 6 Monate auf der Feinhefe in Edelstahlbehältern

WEINBESCHREIBUNG

Der Gerbino Bianco erzählt uns von diesem besonderen Gebiet hoch auf den Hügeln Siziliens. Er ist ein vielschichtiger und nuancenreicher Weißwein, der aus einer Verbindung der in den Terre Sicane verbreiteten Rebsorten Chardonnay, Grillo und Viognier entsteht. Die Arbeit im Weinberg erfolgt im Respekt vor der Umwelt und dem Territorium, der Weinbau nach biologischen Methoden und mit viel Handarbeit. Die Trauben Chardonnay, Grillo und Viognier stammen aus den historischen Weinbergen der Familie: Gerbino und Paradiso. Sie werden mustergültig gepflegt und manuell geerntet, jede Sorte für sich. Im Keller werden sie schonend gepresst und im Edelstahl vergoren, um anschließend sechs Monate auf der Feinhefe zu reifen.

Farbe Leuchtendes, zartes Gelb.

Duft Ausdrucksstark nach reifen, weißfleischigen Früchten und nach zahlreichen Kräutern.

Geschmack Mild und fruchtig, leicht würzig.

AWARDS 89 points International Wine Review 2018