

GERBINO CHARDONNAY

Der Gerbino Chardonnay ist ein vielschichtiger und dabei gleichzeitig delikater Wein von mittlerem Körper und eleganter Struktur, der sechs Monate im Edelstahl reift. Er duftet nach weißen Blüten und Zitrusfrüchten, zeigt am Gaumen wunderbare mineralisch-würzige Noten und endet mit einem lang anhaltenden Abgang.



CHARAKTERISTIKA

Anbaugebiet IGP Terre Siciliane

Rebsorte Chardonnay 100%

Alkoholgehalt 13% vol

Produktion 20.000 Flaschen

Weinbergslage San Giacomo und Fiuminello im Anbaugebiet von Sambuca di Sicilia

Höhe 700-850 m ü. M.

Boden kalkhaltig und reich an Humus

Anbau biologisch zertifiziert

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

Reifung 6 Monate auf den feinen Hefen in Edelstahltanks

WEINBESCHREIBUNG

Chardonnay ist die im Gebiet der Terre Sicane am weitesten verbreitete internationale Rebsorte. Sie wurde Ende der 1980er Jahre von den lokalen Winzern eingeführt, die ihre Produktion auf die Erzeugung von Qualitätsweinen umstellten. Die Brüder Gunther und Klaus, Eigentümer des Weinbaubetriebs Di Giovanna, produzieren ihre ganz persönliche Version aus dieser Rebsorte, bei der sie die territorialen Besonderheiten respektvoll herausarbeiten. So entstand ein würziger Wein, elegant und komplex, mit einem Abgang voller lebendig mineralischer Eindrücke. Die Weine von Di Giovanna sind das Ergebnis eines heldenhaften Weinbaus, der achtungsvoll mit der Umwelt umgeht und stark mit dem Territorium verbunden ist.

Farbe Helles Strohgelb.

Duft Intensiv mit Noten weißer Blüten, nach weißem Pirsich und Zitrusfrüchten.

Geschmack Frisch und sehr dicht gewebt mit Eindrücken nach Zitrusfrüchten, die zu einem herrlich würzigen Finale führen. Lang und nachhaltig im Abgang.