



## GERBINO ROSSO

Gerbino Rosso ist ein Wein von mittlerem Körper und guter Struktur, der für zwölf Monate im Edelstahl. Es ist ausdrucksstark in der Nase mit einem Duft nach Himbeeren, Heidelbeeren, Waldfrüchten generell und Gewürzen und zeigt sich am Gaumen samtig mit einer ausgesprochen mineralischen Würze.

### CHARAKTERISTIKA

**Anbaugebiet** IGP Terre Siciliane

**Rebsorten** Syrah 70%, Nero d'Avola 15%, Merlot 15%

**Alkoholgehalt** 13,5%

**Produktion** 30.000 Flaschen

**Weinbergslage** Gerbino, Paradiso und Miccinaim Bereich  
Contessa Entellina

**Höhe** 400-500 m ü. M.

**Boden** tuffhaltig, kalkhaltig, steinig

**Anbau** biologisch zertifiziert

**Weinbereitung** Mazeration und Gärung im Edelstahl  
Kontakt mit den Beerenschalen für circa 10 Tage.

**Reifung** 18 Monate im Edelstahl

---

### WEINBESCHREIBUNG

Rosso Gerbino ist eine vielschichtige und sehr gut gelungene Cuvée voller Frische, die an sein Herkunftsgebiet erinnert. Syrah, Nero d'Avola und Merlot bilden zusammen diesen harmonisch-ausgewogenen Wein. Die Trauben werden von Hand geerntet und dabei sorgfältig ausgelesen. Im Weinkeller setzt sich diese Sorgfalt fort mit einer Maischestandzeit von circa zehn Tagen und der Fermentation in Edelstahltanks. Der Gerbino Rosso zeigt sich im Glas in einem dunklen Rubinrot. Der Nase bietet er eine große Frische und Eleganz. Im Mund entwickeln sich Noten von Waldbeeren, Pflaumen, süßen Gewürzen und von weißem Pfeffer. Jeder Schluck besticht durch Frische und dem Zusammenspiel der Elemente, das durch eine perfekt integrierte mineralische Würze gehalten wird. Ein ausgezeichnete Alltagswein.

**Farbe** Rubinrot.

**Duft** Nach Waldfrüchten, Pflaumen, der mediterranen Macchia, mit mineralischen Anklängen.

**Geschmack** Mineralisch und fruchtig, samtig, mit schöner Struktur.

### AWARDS

Oscar BereBene di Gambero Rosso

91 points International Wine Review 2019