DI GIOVANNA

CUSTODI DEL TERRITORIO

Di Giovanna Società Agricola s.r.l.
Contrada San Giacomo s.n.c.
92017 Sambuca di Sicilia (Ag) - Italia

@DiGiovannaWine
E-mail: info@di-giovanna.com
www.di-giovanna.com

GERBINO BIANCO

Gerbino Bianco è un vino fresco, fruttato, armonico e piacevole. Profumi di fiori bianchi, pesca e melone con un filo di miele si susseguono e accompagnano un sorso morbido, fruttato ed elegante.

CARATTERISTICHE

Denominazione IGP Terre Siciliane
Vitigni Chardonnay 70%, Grillo 15%, Viognier 15%
Gradazione 13%
Produzione 30.000 bottiglie
Vigneti Gerbino e Paradiso, territorio di Contessa Entellina
Altitudine 450 m.s.l.m.
Terreno argilloso/tufaceo
Coltivazione biologica certificata
Vinificazione fermentazione in vasca di acciaio a contatto con le bucce per 8 ore. Pressatura soffice.
Affinamento 6 mesi sui lieviti in vasche di acciaio

DESCRIZIONE

Il Gerbino Bianco racconta questo particolare territorio siciliano di alta collina. Un bianco sfaccettato e ricco di sfumature che nasce dall'unione tra lo Chardonnay, il Grillo ed il Viognier, vitigni diffusi nelle Terre Sicane. In vigna tutto avviene nel rispetto dell'ambiente e del territorio. Coltivazione biologica e tanto lavoro manuale.
Le uve di Chardonnay, Grillo e Viognier provengono dai vigneti storici della famiglia: Gerbino e Paradiso.
Cura impeccabile del vigneto fino alla vendemmia manuale di ogni varietà. Pressatura soffice e fermentazione alcolica in vasche di acciaio. Affinamento di 6 mesi sulle fecce fini.

Colore Giallo pallido brillante
Profumo Espressivo di frutta bianca matura e tante erbe aromatiche
Gusto Morbido e fruttato, leggermente sapido

PREMI 89 punti - International Wine Review 2018