

GERBINO ROSSO

ディ・ジョヴァンナのゲルビーノ・ロッソは、ストラクチャーの良いミディアムボディの赤ワインです。スグリ、ブルーベリー、ワイルドベリー、スパイスのアロマがあり、香りが表現力豊かです。味わいはバランスが良く柔らかく、ダークベリーの果実味と甘いスパイスの香りがあります。

特徴

宗派IGPTerre Siciliane

ブドウの木シラー70%、ネロダヴォラ15%、メルロー15%

アルコール13%

生産30,000本

コンテッサエンテリーナのブドウ園

Gerbino, Paradiso, Miccina, 1,500フィート、有機栽培。

高度1,500フィート

ソイルストーニー、クレイミックス、火山凝灰岩

皮膚に10日間接触させたステンレス鋼での醸造発酵、その後ソフトプレス

ステンレスタンクで18ヶ月熟成

生産哲学認定オーガニック、ビーガンフレンドリー



説明

Gerbino Rossoは、その領土を表現する、豊かで日当たりの良いシチリアのブレンドです。これは、シラー、ネロダヴォラ、メルローの調和のとれた表現であり、バランスの取れた結果をもたらします。ブドウは、房を慎重に選択して手作業で収穫されます。セラーでは、ステンレス鋼で発酵を行い、約10日間浸軟させた後、鋼で熟成させます。ゲルビーノロッソは、濃いルビーレッドの色をしています。エレガントなブーケは、シチリアのシラーを強調し、ワイルドベリー、プラム、甘いスパイス、白コショウの香りがします。要素のまとまりが印象的なこのワインは、完全に統合されたミネラルによって活気づけられます。素晴らしい毎日の赤。

カラールビーレッド

アロマフォレストフルーツ、プラム、地中海性スクラブ

とミネラルの香り

フレーバーミネラルとフルーティー、心地よい、柔らかく、味と嗅覚の優れた対応

賞

オスカーベレベネディガンベロロッソ

91ポイントインターナショナルワインレビュー2019