GERGENTI

IT EN



Gergenti

3 Emeralds Terre Siciliane IGT da uve leggermente appassite

Vinificazione

Tutte le uve sono raccolte manualmente e vinificate in purezza. Le uve vengono sottoposto ad una pressatina soffice. Il mosto viene fatto fermentare con lieviti selezionati in acciaio inox per 15 giorni a 16°C. L'affinamento avviene in acciaio inox sui lieviti per circa 3 mesi. Il blend delle cinque varietà avviene nell'ultima fase prima dell'imbottigliamento. Si consiglia un ultimo affinamento in bottiglia prima del consumo.

Caratteristiche

Colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli. Il naso è estremamente fruttato con note di acacia, pesca matura, lime, erbe aromatiche fresche, mandorla e un tocco di miele. Al palato è perfettamente equilibrato tra calore, freschezza e sapidità, chiude su sensazioni minerali pulite.

Abbinamenti

Perfetto con i piatti della tradizione siciliana come la pasta alla norma. Si abbina perfettamente con piatti di pesce e con formaggi di media struttura.

Viognier, Pinot Grigio, Lucido	**Sicilia**	**12-14 °C**	**Alcol: 13%** **Zuccheri: 8 g/l**