GERGENTI

IT EN



Gergenti

Il Vero Siciliano Terre Siciliane IGT

Vinificazione

Le uve del “Vero Siciliano” sono coltivate in collina e quando raggiungono la maturazione vengono lasciate alcuni giorni nel vigneto per acquisire un alto grado e la giusta concentrazione. L’invecchiamento in grosse botti di rovere per 6 mesi permette al Vero Siciliano di maturare e di acquisire la complessità che lo rende unico.

Caratteristiche

Un vino dal colore rosso rubino intenso. Morbido, vellutato e corposo, al palato presenta note di frutti rossi.

Abbinamenti

Perfetto con piatti a base di carne, formaggi e salumi.

Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Frappato	**Sicilia**	**16–18 °C**	**Alcol: 15%** **Zuccheri: 17 g/l**