



IT

EN

Gergenti

7 Rubies Terre siciliane IGT da uve leggermente appassite

Vinificazione

Le uve vengono lasciate ad appassire oltre il tempo della vendemmia sulle piante per concentrare tutti i componenti dell'uva. Dopo la raccolta manuale, una parte del blend viene vinificata a temperatura controllata per estrarre tutti gli aromi fruttati dei singoli vitigni. L'altra parte, dopo la macerazione, viene vinificata in barrique di rovere di primo passaggio per 4 mesi. Si estraggono così le caratteristiche note di legno e i tannini che manterranno la struttura del vino durante il suo affinamento in bottiglia.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Il naso è estremamente fruttato con note di marmellata e note speziate. Al palato è strutturato e allo stesso tempo con tannini morbidi e dolci. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti

Primi piatti tradizionali siciliani come la pasta alla Norma e piatti di carne come polpette al sugo o spezzatino di vitello e con formaggi stagionati.



**Nerello
Mascalese,
Frappato,
Sangiovese,
Merlot, Shiraz,
Cabernet
Sauvignon,
Pinot Nero**



Sicilia



16-18 °C



**Alcol: 13.5%
Zuccheri: 10 g/l**