



## 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**