



GIASIRA

ROSSO 2017

**Denominazione:**

IGT Terre Siciliane

Vitigni:

Nero d'Avola e Merlot

Certificazione:

Biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua:

6.000-8.000 bottiglie

Zona di produzione:

Sicilia sud-orientale, territorio del comune di Rosolini (SR)
Contrada Ritillini

Terreni e clima:

Terreni calcarei, ad un'altitudine compresa tra 180 e 250 s.l.m., clima mediterraneo con rilevanti escursioni termiche tra il giorno e la notte

Sistema di allevamento:

Controspalliera con potatura a cordone speronato

Densità di impianto:

5.000 ceppi per ettaro, con rese di circa 60 -70 q.li/ha

Vendemmia:

Raccolta manuale nella seconda quindicina di settembre

Vinificazione:

Fermentazione in acciaio, con lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata

Affinamento:

maturazione in acciaio e in piccola parte in barriques da 225 litri per 9 mesi ed affinamento in bottiglia per 3 mesi

Gradazione alcolica: 13% vol

Acidità totale: 5,09 g/l

Ph: 3,30

Prima annata: 2010

Formati: bottiglia da 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Vista: colore rosso rubino intenso

Olfatto: fresco, elegante con bouquet ricco di frutti rossi e note vegetali

Gusto: pieno e sapido, con delicata struttura polifenolica, morbidezza e persistenza, che lo rendono di straordinaria bevibilità

Abbinamenti: ottimo con timballi di verdure, pizza, formaggi semistagionati e con secondi piatti non elaborati.