

Gerbino Rosso 2018 IGT Sicilia



Viñedo
 Localización: Contessa Entelina (Provincia de Palermo), Sicilia.
 Nivel de calidad: IGT Sicilia
 Variedad de uva: Syrah (70%), Nero d'Avola (15%) y Merlot (15%)
 Composición del suelo: Calcarenita y arcilla mixta
 Clima: Mediterráneo de altura (460 - 600 m.s.n.m.)
 Método de poda: Cordone speronato
 Edad de las vides: 26 - 32 años
 Densidad del cultivo: 4.400 vides/ha
 Rendimiento: 2,0 Kg de uvas por planta
 Manejo del cultivo: Orgánico

Bodega
 Vendimia: Manual, entre mediados de agosto y finales de septiembre
 Maceración: 10 días
 Fermentación: En acero inoxidable, en contacto con las pieles por 10 días. Luego, el vino fue suavemente prensado
 Afinamiento: 18 meses en acero inoxidable y barricas neutras
 Embotellado: Octubre de 2020

Vino
 Año: 2018
 La familia Di Giovanna cultiva 56 ha. de viñedos desde hace cinco generaciones. Algunos de sus cinco viñedos hacen parte de la reserva natural de Monte Genuardo, en el interior de la parte oeste de la isla de Sicilia (Provincia de Palermo).
 Los hermanos Günther y Klaus di Giovanna, de padre siciliano y madre alemana, manejan actualmente los viñedos de su familia. La gestión de la tierra y de la bodega la hacen bajo las normas de la agricultura orgánica y sólo vinifican los frutos de su propia producción. También, son los abanderados de estas prácticas en su región.

Günther y Klaus crean vinos auténticos con las variedades de la vid autóctonas de su natal Sicilia, como Nero d'Avola, Nerello Mascalese y Grillo. También cultivan y vinifican variedades internacionales como Merlot, Syrah y Chardonnay.

Nota de cata: Vino de color rojo intenso con visos violetas. En boca entrega ciruelas y frutos rojos enmarcados por sensaciones herbáceas y ligeramente picantes.

Potencial de maduración: 2021 - 2026
 Maridaje recomendado: Pollo asado o carnes a la parrilla, embutidos, verduras asadas y papas al romero. Este vino es descomplicado y versátil, funciona muy bien con pasta con salsa de tomate o pizza.

Decantar: No
 Vegano: Si

Información técnica
 Alcohol: 13,5% vol
 Azúcar residual: 1,0 g/L
 Acidez total: 4,2 g/L
 Código de barras: 8032986500573
 Disponible en: 0,75 L
 Organismo de control: Suolo e Salute srl.
 Certificación BIO: Vino hecho con uvas orgánicas | IT-BIO-004



VINICULTURA

Producido y embotellado por la Azienda Agricola Biologica Di Giovanna · I92017 Sambuca di Sicilia · Italia
www.di-giovanna.com



VINO BIOLOGICO
 IT-BIO-004
 Viticultura orgánica
 Italiana certificada

VINICULTURA es el importador exclusivo en Colombia de los vinos Di Giovanna
 Carrera 56B No. 127-50, Bogotá DC · Colombia · info@vinicultura.com.co · www.vinicultura.com.co