



GIASIRA ROSSO 2024

Denominazione: IGT Terre Siciliane

Vitigni: Nero d'Avola e Merlot

Certificazione: biologico - IT BIO 006 D67W

Produzione annua: 2.500 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 m 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: 5,87 g/l

Ph: 3,28

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.