

GAZZEROTTA

MALBEC

ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Primo Malbec siciliano, nato in un piccolo appezzamento di 2,4 ettari nel cuore della Tenuta Gazzerotta.

È un vino d'annata, contemporaneo, fresco e piacevole, ma caratterizzato da una forte identità.

UVE

Malbec in purezza

TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Gazzerotta,
foglio di mappa 144, particelle 457 e 478
Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

TERROIR

Terreno: caratterizzato da una matrice argillosa, misto sabbiosa, ricca di minerali e con ottima ritenzione idrica.

Altimetria: 20m sul livello del mare.

Clima: area sottoposta a stress idrico dovuto alla distanza dal mare. Questa condizione è mitigata dalla naturale ritenzione idrica del terreno.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio. Imbottigliamento senza alcuna filtrazione, per esaltare al meglio le caratteristiche gusto-olfattive.

DEGUSTAZIONE

Colore: rosso vivace.

Profumo: evidenti note di frutti rossi e violetta si uniscono a piacevoli sentori balsamici e speziati.

Gusto: molto morbido, di buona struttura, equilibrato e persistente, caratterizzato da una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI

Da gustare in abbinamento ad un risotto con funghi e tartufo o ad un arrosto di maiale, stupisce anche in situazioni informali, accompagnato da taglieri di formaggi stagionati. Servire a 18°-19°C.

GRADO ALCOLICO

13,5% vol

FORMATO

75 cl

TENUTE DI FAMIGLIA

