



“G” di GIOVINCO

ROSSO *Riserva*

SAMBUCA DI SICILIA DOC



Zona di Produzione: Sambuca di Sicilia (AG),
c.da Sgarretta - 350m s.l.m.

Uve: 60% Nero d'Avola / 40% Syrah

Suolo: Medio impasto

Sistema di Allevamento: Spalliera

Vinificazione e affinamento: Le uve sono raccolte manualmente e cernite. La fermentazione alcolica avviene in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata (22-25°C) per circa 10 giorni, durante questo processo vengono eseguiti follature giornaliere e 2/3 delestage fino a degradazione degli zuccheri. Dopo la fermentazione, il vino, rimane a contatto con le vinacce per altri alcuni giorni. Successivamente alla svinatura avviene la fermentazione malolattica.

Dopo questa fase, il vino, è trasferito in barrique di rovere per 14 mesi (50% Nuove e 50% di Primo e Secondo Passaggio). Dopo l'imbottigliamento resta in bottiglia per altri 6.

Enologo: Vito Giovinco



Rosso rubino brillante con lievi riflessi porpora. Il profilo aromatico è fine ed espressivo, con sentori di violetta e petali, amarena e frutti rossi croccanti, accompagnati dalla speziatura elegante del Syrah: pepe nero, erbe mediterranee e una leggera nota sapida. Il sorso è ricco e avvolgente con un tannino strutturato e di lunga persistenza.



Ideale con grigliate, arrosti e formaggi a lunga stagionatura. Sorprende anche con piatti di pesce strutturati, dove esprime al meglio la sua versatilità. **Servire a 16-18 °C.**