

GAMBINO VINI



SIAMO SUL VULCANO

*Qui tutto è estremo,
al limite verticale della
coltivazione della vite.*

TIFEO ROSATO DOP ETNA

Un carattere fresco emerge da tonalità decise ma delicate. Un vino di un rosa tenue, con una straordinaria lucentezza che sfiora il ramato. Sentori di frutta estiva non ancora completamente matura, come l'anguria o il mango. Leggero ed elegante.

SCHEDA TECNICA

Varietà

Nerello Mascalese

Suolo

Vulcanico

Sistema di allevamento

Spalliera 220 x 80 cm

Densità d'impianto

5700 piante per ettaro

Resa

60 - 75 quintali per ettaro

Affinamento

*5 mesi in acciaio sui lieviti ed almeno
3 mesi bottiglia*

Temperatura di servizio

10 - 12 °C