

GAMBINO VINI

SIAMO SUL VULCANO

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

FEU D'O ROSSO IGP TERRE SICILIANE

Un vino rosso caratterizzato da piacevoli profumi, sentori di frutti rossi, fragole e lamponi, e note floreali. Il Feu d'O ha un sapore fresco e persistente.

SCHEDA TECNICA

Varietà

Nero d'Avola, Nerello Mascalese

Suolo

Argilloso, calcareo (Nero d'Avola) e vulcanico (Nerello Mascalese)

Sistema di allevamento

Spalliera 220 x 90 cm

Densità d'impianto

5000 piante per ettaro

Resa

90 - 110 quintali per ettaro

Affinamento

6 mesi in acciaio ed almeno 2 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio

14 - 16 °C

