

GAMBINO VINI



SIAMO SUL VULCANO

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

TIFEO ROSSO DOP ETNA

Il Tifeo rosso ha un colore rubino delicato. Leggeri profumi di sottobosco, tabacco, spezie e cuoio sono armonizzati da freschezza e sorprendente aspetto minerale.

SCHEDA TECNICA

Varietà

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio

Suolo

Vulcanico

Sistema di allevamento

Spalliera 220 x 80 cm

Densità d'impianto

5700 piante per ettaro

Resa

60 - 75 quintali per ettaro

Affinamento

12 mesi in rovere. barriques da 225 l.

e tonneaux da 500 l., 12 mesi in

acciaio ed almeno 3 mesi in bottiglia

Temperatura di servizio

16 - 18 °C