

# GAZZEROTTA MALBEC

## ROSSO TERRE SICILIANE IGT

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

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

### UVE

Malbec

### TERRITORIO DI ORIGINE

tenuta Gazerotta,  
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. Chiarifica statica con successivo 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

