



BAGLIO GIBELLINA U PASSIMIENTINO



BAGLIO GIBELLINA

De Frappatodruiven worden geplukt wanneer ze net rijp zijn. Op deze manier blijft de karakteristieke frisheid behouden. De most rijpt na een langzame fermentatie in RVS tanks. De Nero d'Avola druiven blijven juist lang aan de ranken zitten, totdat ze al op natuurlijke wijze iets ingedroogd zijn. Hierna worden ze voorzichtig in houten kisten gelegd. Na een voorzichtige persing fermenteert de most bij een gecontroleerde temperatuur. De twee wijnen worden langzaam gebled. Men neemt hier de tijd voor maar zorgt wel dat er alleen wijn van 1 oogst in de blend komt. Om de zoetheid van de wijnen te behouden wordt het gistingsproces vroegtijdig onderbroken. Hierna rijpt de wijn nog een aantal maanden in stalen tanks.

De wijn heeft een intense helderrode kleur. In de neus zeer karakteristiek en intens, met hints van rode bessen. In de mond is het een warme volle wijn, goed in balans door zijn frisheid. De tannines zijn zacht en elegant.

Zeer geschikt om te drinken bij Italiaanse pasta en verfijnde kazen.



PRODUCENT

**Baglio
Gibellina**

Baglio Gibellina produceert alleen wijnen die op het domein gebotteld worden, met druiven uit oude en authentieke Siciliaanse wijngaarden. Deze druiven geven een goede body en structuur aan de wijn.



INFO

Productnummer	5464/17	Ei Allergenen	Nee
Land	Italië	Melk Allergenen	Nee
Gebied	Sicilië	Bevat Sulfaat	Ja
Kleur	Rood	Gedistilleerd	Nee
Alcohol	13.5	Biologisch	Nee
Restsuiker	17	Type sluiting	Kurk
Zuurgraad	5.5	Aantal per verpakking	6
		GTIN product	8053626470278
		GTIN verpakking	8053626470285