

# Tarucco Gioeni IGP Sicilia

**Producteur** : Azienda Agricola Geraci

**Appellation** : Rouge - IGP Sicilia

**Millésime** : 2013

**Lieu de production** : Bisacquino, Contessa Entellina  
(Palermo) - Sicile

**Cépages** : Cabernet Sauvignon 60 % et Alicante  
Bouschet 40%

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Les raisins vendangés manuellement et délicatement égrappés subissent un foulage doux. La fermentation bénéficie de technologies modernes permettant une bonne extraction de couleur et de tannins. L'affinement a entièrement lieu dans des cuves en inox et se poursuit ensuite en bouteille.

**Rendement** : 6.000 kg/ha Cabernet Sauvignon et  
7.000 kg/ha Alicante Bouschet

**Description** : Sa robe est d'un rouge rubis profond. Il présente un ample parfum de fruits rouges, de mûres, de griottes et de groseilles. Ce vin offre d'agréables saveurs de poivrons verts et de cannelle. La gorge est caractérisée par une fraîcheur et une douceur bien équilibrées.

**Accompagnement** : Grande capacité d'association gastronomique, il s'adapte aussi bien avec des plats en entrée qu'avec des plats consistants à base de viande et avec des fromages à la maturation moyenne.

**Température de service** : 15 °C

**Alcool** : 13,5%

**Production** : Environ 6.000 bouteilles

**Potentiel de garde** : 2 à 4 ans



© Copyright Vinintensi

**Producent** : Azienda Agricola Geraci

**Appellatie** : Rood - IGP Sicilia

**Jaartal** : 2013

**Productiestreek** : Bisacquino, Contessa Entellina  
(Palermo) - Sicilië

**Druivensoorten** : Cabernet Sauvignon 60 % en Alicante  
Bouschet 40%

**Wijnbouw** : Biologisch

**Vinificatie** : De handmatig geoogste druiventrossen worden ontrist en licht gekneusd. De fermentatie gebeurt met moderne technieken waardoor een efficiënte extractie van kleur en voornaamste tannines mogelijk is. Rijping gebeurt in vaten van roestvrij staal, waarna de wijn gebotteld wordt.

**Opbrengst** : 6.000 kg/ha Cabernet Sauvignon en  
7.000 kg/ha Alicante Bouschet

**Omschrijving** : Diep robijnrood. Breed geurboeket van rode bessen, bramen, zwarte kersen en krenten. Aangename toetsen van groene peper en kaneel. De smaak wordt gekarakteriseerd door een balans van frisheid en zachtheid.

**Gerechten** : Een perfecte begeleider bij verscheidene voorgerechten en hoofdgerechten, vleesgerechten en licht-gerijpte kazen.

**Serveertemperatuur** : 15 °C

**Alcohol** : 13,5%

**Productie** : Ongeveer 6.000 flessen

**Bewaarpotentieel** : 2 tot 4 jaar