



· VIGNETI ·
VERZERA



SICILIAN WINES
ITALIAN VIBES

GYPSOS

FARO D.O.C.

Storia del vino

Fiore all'occhiello dei Vigneti Verzera, vino rosso prodotto come da disciplinare del faro D.O.C. Il nome Gypsos richiama il legame dell'azienda la terroir della costa tirrenica di Messina dove si estende il vigneto.

E' l'antico nome greco utilizzato per identificare una determinata frazione del messinese dove si estendono i nostri vigneti ricchi di minerale gesso.

L'etichetta è caratterizzata dall'immagine di un'automobile della collezione di famiglia, che sottolinea il legame e la passione, oltre che per il vino, anche per i veicoli storici.

Dai fari dell'auto si irradiano due fasci di luci che inquadrano il nome "GYPSOS" e che traducono in immagine la parola faro associando così, in modo ironico, la denominazione alla storia aziendale.

Caratteristiche organolettiche

Vino dal colore rosso rubino, intenso e persistente, morbido ed elegante, esprime note forti del territorio che lo crea e lo conduce verso palati più esigenti.

Varietà delle uve

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Nocera e Nero d'Avola coltivate con metodo di agricoltura 4.0 e con certificazione biologica.

Zona di produzione

Sicilia, nel Comune di Messina, precisamente nel villaggio di Gesso a circa 200m s.l.m. in terreni di medio impasto, talvolta prevalentemente gessoso

Gradazione alcolica

12,5%

Annata

2021

Vinificazione ed affinamento

24 mesi di affinamento tra acciaio, legno e vereto. I primi 12 mesi il vino viene affinato in serbatoi di acciaio, 6 mesi in due tipologie di tonneau da 500 l, una in rovere francese media tostatura ed una gran riserva. Infine dal bland ottenuto si procede ad un affinamento in bottiglia per ulteriori 6 mesi.

Abbinamento gastronomico

Adatto ad accompagnare pietanze a base di carne, ottimo con formaggi stagionati.



vignetiverzera.it
info@vignetiverzera.it

