

Di Giovanna familien har drevet økologiske vingård i 5 generationer i den vestlige del af Sicilien lige uden for byen Sambuca. Brødrene Gunther og Klaus har styret familiens 56 ha store ejendom og vingård, hvor deres vine er fremstillet og tappet på flaske. Deres vine er kun lavet på druer fra deres egne vinmarker. Alle disse vinmarker er certificeret økologiske ved Suolo og Salute SRL. Alle druerne er håndplukkede og ligger på fade fra 3 til 6 måneder.

Gerbino Bianco 2013

Druesammensætning:

70% Chardonnay,
25% Grillo,
5% Viognier

Alc.13 – 13,5%



Beskrivelse af vinen: Denne vin er en afbalanceret blanding af traditionel siciliansk drue Grillo og den franske Chardonnay med et anstrøg af viognier druen. Viognier druen giver en sød duft af kvalitet. Chardonnay, syre og krop og Grillo den friske smag.

Mad:

Vinen er et perfekt match til salater og lyst kød. Den er også god til skaldyr, som rejer og hummer. Den kan nydes uden noget en solrig dag på terrassen.

Gerbino Chardonnay 2013

Druesammensætning:

100% Chardonnay

Alc.13,5 - 14%



Beskrivelse af vinen: Dette er et klassiske eksempel på Chardonnay, som bliver kaldt Gerbino opkaldt efter familiens ældste vingård omgivet af det gamle landhus fra midten af 1800 tallet. Vinen er gylden gul med en duft af moden rød grapefrugt, grønne æbler og lys fersken. Dette giver en rig smag med en let og elegant syre. Noter af moden grapefrugt og fersken giver en lang blød eftersmag.

Mad:

Denne vin er perfekt til retter med kylling. Den er ligeledes god til grønsager med pasta og revet ost, samt legerede supper.

Gerbino Rosato di nero D'Avola 2013

Druesammensætning:

100% Nero D'Avola

Alc.13,5%



Beskrivelse af vinen: Denne Rosato er lavet af den traditionelle sicilianske drue Nero D'Avola kendt for sin bløde og smidige karakter samt friske frugt. Fiuminello Nero d' Avola druen giver en lys og frisk oplevelse af druen. Rosato di Nero d' Avola har en mørk rød farve. Smagen er rund med en frisk antydning af citron og mineraler. Rose'en er meget behagelig og drikkemoden.

Mad:

Vinen er god til salater, lyst kød og grill. Den er velegnet til sushi, asiatisk mad og grillet kylling. Den kan også nydes uden mad på terrassen.

Nerello Mascalese

Druesammensætning:

100% Nerello Mascalese

Alc. 14%



Beskrivelse af vinen: Nerello Mascalese er en mere mørk og fremtrædende drue i forhold til den traditionelle sicilianske drue, som er typisk lettere i stil.

Vinen har en flot mørk farve med duften af mørke bær efterfulgt af en krydret afslutning. Denne vin fylder hele munden med smagen af mørke kirsebær, lettere røget og peberet, afsluttende med antydning af chokolade i eftersmag

Mad:

Vinen er god til pizza, pasta med tomatsovs og frisk mozzarella. Endvidere kan den gå med grillede grøntsager, lam og svinekød.

Nero D'Avola 2012

Druesammensætning:

100% Nero d'Avola

Alc. 14%



Beskrivelse af vinen: Di Giovannas Nero d'Avola er den mere kraftfulde maskuline type af den traditionelle sicilianske drue, som er mere frugtagtig og blød. Vinen er meget koncentreret og smagfuld. Druen Nero d'Avola bliver lagret i 2. års franske egefade i 6 måneder. Vinen har en mørk rød farve med en flot duft af bær. Smagen har en antydning af chokolade efterfulgt af kirsebær og blommer med en krydret afslutning. Vinen er blød med en behagelig kraftfuld eftersmag.

Mad:

Vinen passer godt til pizza, pasta med tomatsovs og frisk mozzarella. Den har det også godt sammen med grillede grøntsager, lam og svinekød.