

La sélection
de
l'étranger



GORCHI TONDI



GORCHI TONDI – VIVITIS BIO NERO D'AVOLA

Zone d'origine : Sicile Occidentale, Agro di Mazara del Vallo.

Dénomination : Terre Siciliane IGP Biologico.

Certification : IT-BIO-009

Raisins : 100% Nero d'Avola.

Production : vendange manuelle à partir de la mi-septembre. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox de 100 hl à température régulée, suivie d'une macération prolongée. Après la fermentation malolactique, le vin est gardé deux mois dans des cuves en acier et trois mois en bouteille. Vin sans sulfites ajoutés.

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

Couleur : rubis intense.

Arôme : fruité avec des notes de tabac, d'épices et des touches légèrement minérales.

Bouche : rond et équilibré avec une belle persistance.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner des viandes rouges et des fromages.

Service : servir à 16-18°C.



IT BIO 009