



GORCHI TONDI ZIBIBBO 2018

Zone d'origine : Sicile Occidentale, Agro di Mazara del Vallo.
Vignes âgées de 10 ans, avec une densité de plantation de 4200 pieds/ha, cultivées en contre-espalier et taillées en guyot.
Rendement : 70 q.li/ha. Altitude : 35 m au-dessus du niveau de la mer.

Dénomination : Sicilia DOC.

Certification : IT-BIO-009

Type de sol : Sablo-calcaire.

Raisins : 100% Zibibbo.

Production : vendange manuelle après les dix premiers jours du mois d'août. Pressurage doux et fermentation alcoolique dans des cuves en inox de 100 hl. à température régulée. Macération partielle sous marc. Élevage sur lies pendant deux mois dans des cuves en acier.

Degré alcoolique : 12,0 % vol.

Acidité : 5,6 g/l

Couleur : jaune paille avec des reflets verdâtres.

Arôme : intense, très aromatique avec des notes d'agrumes et de fleurs.

Bouche : bon volume, frais, très doux et persistant.

Mets/accords classiques : idéal en apéritif et pour accompagner des poissons et des coquillages, notamment des oursins ou des huîtres.

Service : servir à 8-10°C.



IT BIO 009