



## GORCHI TONDI – NERO D'AVOLA

**Zone d'origine** : Sicile Occidentale, Agro di Mazara del Vallo. Vignes âgées de 12 ans, avec une densité de plantation de 4000 pieds/ha, cultivées en contre-espalier et taillées en cordon. Rendement : 65 q.li/ha. Altitude : 70 m au-dessus du niveau de la mer.

**Dénomination** : Terre Siciliane IGP.

**Type de sol** : argileux et légèrement calcaire.

**Raisins** : 100% Nero d'Avola.

**Production** : vendange manuelle pendant les dix premiers jours du mois de septembre. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox à température régulée, suivie d'une macération prolongée. Le vin est ensuite élevé pendant cinq mois en cuves et trois mois en bouteille.

**Degré alcoolique** : 12,0 % vol.

**Acidité** : 5,7 g/l

**Couleur** : rouge rubis.

**Arôme** : arômes de fruits des bois avec des notes herbacées et épicées qui contribuent à rehausser sa complexité.

**Bouche** : rond et équilibré.

**Mets/accords classiques** : viandes rouges, fromages affinés et soupes.

**Service** : servir à 16-18°C.