

La sélection
de
l'étranger



GORCHI TONDI



GORCHI TONDI – COSTE A PREOLA – NERO D'AVOLA 2018

Zone d'origine : Sud-ouest de Sicile, Mazara del Vallo, Trapani, District de San Nicola. Vignes âgées de 12 ans, avec une densité de plantation de 4 000 pieds/ha, cultivées en contre-espalier et taillées en cordon avec une production de 8 500 Kg. Altitude : 25 m au-dessus du niveau de la mer.

Dénomination : DOC Sicilia.

Certification : IT-BIO-009

Type de sol : plat, composé d'un substrat calcaire à texture moyenne légèrement sableux.

Raisins : 100% Nero d'Avola.

Production : vendange manuelle à partir de la mi-septembre. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox à température régulée à 25°C, suivie d'une macération de 2 semaines. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 5 mois en contact avec ses lies dans des cuves en inox.

Degré alcoolique : 13,5 % vol.

Couleur : rouge rubis brillant avec des reflets violacés.

Arôme : complexe, épicé, avec des notes de cerise noire et de fruits rouges.

Bouche : riche, intense, avec des tannins souples et une bonne persistance.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner des viandes rouges grillées, du gibier, des plats aux truffes et des fromages affinés.

Service : servir à 16-18°C.



IT BIO 009