

La sélection
de
l'étranger



GORGHI TONDI



GORHI TONDI DUMÈ FRAPPATO 2018

Zone d'origine : Sicile Occidentale, Agro di Mazara del Vallo. Vignes âgées de 5 ans, avec une densité de plantation de 4 400 pieds/ha, cultivées en contre-espalier et taillées en double Guyot. Rendement : 74 q.li/ha. Altitude : 65 m au-dessus du niveau de la mer.

Dénomination : Sicilia DOC.

Certification : IT-BIO-009

Raisins : 100% Frappato.

Production : vendange manuelle pendant les deux dernières semaines de septembre. Fermentation et puis macération en contact avec le marc pendant 10 jours suivi d'un pressurage et un bref passage en cuves en inox pour la fermentation malolactique. Le vin est ensuite élevé pendant six mois dans les cuves en inox en contact avec les lies.

Degré alcoolique : 12,5 % vol.

Acidité : 5,6 g/l

Couleur : rouge rubis clair avec des reflets violets.

Arôme : intense, avec des notes de fruits rouges méditerranéens, assez complexe, fruité et parfumé.

Bouche : frais, avec une bonne structure, velouté et doux.

Mets/accords classiques : capable d'améliorer les notes de fromages frais et moelleux, mais aussi de créer le parfait accord avec la cuisine contemporaine.

Service : servir à 16-18°C, mais il peut se boire frais entre 8-10°C.



IT BIO 009