



GORGHI TONDI

KHEIRÈ 2019 - CRU

Kheirè on kreikkaa ja tarkoittaa "tervetuloa". Se on Gorgi Tondin kunnianosoitus Sisilian tuhat vuotta vanhalle historialle ja ajalle, jolloin saari oli olennainen osa loistokasta Suur-Kreikkaa. Kheirè on Grillo-viinirypäleistä tuotettu valkoviini, joka on ihanteellinen todiste kreikkalaisesta menneisyydestä ja sisilialaisesta vieraanvaraisuudesta saaren ollessa eri kansojen ja kulttuurien kohtaamispaikka jo vuosituhansien ajan.

Luokitus: DOC Sicilia

Sertifikaatti: Luomu, IT-BIO-009

Origin: Mazara del Vallo, Lounais-Sisilia, noin 25 m meren pinnan yläpuolella.

Rypäle: 100% Grillo

Tilavuus-%: 13%

Väri: Oljenkeltainen, häivähdys oliivinväriä

Tuoksu: Voimakas ja pysyvä, aavistus mantelinkukkaa ja merituulta, hienoa ja raikasta sitrushedelmää.

Maku: Harmoninen ja harvinaisen miellyttävä, mineraalia hieman suolaisella jälkimaualla.

Sopivuus: Ihanteellinen savustetun kalan ja vihannesruokien kanssa.

Tarjoilu: 8-10 °C

Ensimmäinen vuosikerta: 2006

Tuotettu: 12.500 pulloa

Viinitarhan tiedot: Kheirèn rypäleet poimitaan 30 vuotta vanhalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.000 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 6,5 tonnia.

Maaperä: Tasainen, keskirakeista kalkkikiveä ja hiekkaa.

Sadonkorjuu: Elokuun loppu

Valmistus: Fermentointiprosessi valvotussa lämpötilassa.

Kypsytytys: Terästankeissa 6 kuukautta, jäännöshiivan kanssa sekä 5 kuukautta pullossa.

