



GORGHI TONDI

## RAJÀH - CRU

Rajàh tarkoittaa arabialaista sanaa "prinssi" ja tällä nimellä Gorgi Tondi pitää yllä muistoa arabien valta-aseasta Sisiliassa, mikä näkyy edelleen saaren kulttuurissa ja erityisesti Mazara del Vallossa. Viini on 100% Zibibbo - erittäin perinteikäs rypälaji ja Sisilian loistavan menneisyyden symboli, joka tässä viinissä paljastuu nimensä kaltaisena kuninkaallisena sen ainutlaatuisen makunsa ja voimakkaan rakenteensa vuoksi.

**Luokitus:** DOC Sicilia

**Sertifikaatti:** Luomu, IT-BIO-009

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

**Rypäle:** 100% Zibibbo

**Tilavuus-%:** 13%

**Väri:** Oljenkeltainen vihertävä sävy.

**Tuoksu:** täyteläinen ja hyvän tuoksuinen, sitrushedelmiä (setri, bergamotti) ja appelsiinikukkaa.

**Maku:** Aromaattinen, pyöreä, raikas, erittäin pehmeä rakenne, pysyvä, mineraalipitoinen jälkimaku.

**Sopivuus:** Täydellinen mausteisten juustojen, paahdettujen kalojen, erityisesti katkarapujen ja hummerin kanssa; mausteisten ruokien sekä hanhenmaksapatén kanssa.

**Tarjoilu:** 8-10 °C

**Ensimmäinen vuosikerta:** 2006

**Tuotettu:** 12.000 pulloa

**Viinitarhan tiedot:** Rajàh-rypäleet poimitaan 20 vuotta vanhalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 7 tonnia.

**Maaperä:** Tasainen, keskirakeista kalkkikiveä ja hiekkaa

**Sadonkorjuu:** Elokuun jälkipuoliskolla

**Valmistus:** Fermentointiprosessi valvotussa lämpötilassa.

**Kypsytytys:** Terästankeissa 4-6 kuukautta jäännöshiivan kanssa.

