



GORGHI TONDI

## SEGREANTE 2016 – CRU

Segreante on puhdas Syrah-viini, jota tuotetaan Länsi-Sisilian rannikolla. Sen ominaisuudet tuntuvat suussa vahvana ja persoonallisena yhdistäen rypäleen voiman tyypilliseen mausteisuuteen, tyylikkyyteen ja tasapainoon. Nimi Segreante (rehevä) tulee heraldisesta perinteestä, jossa yrityksen vaakunassa oleva hanhikorppikotka on voiman ja kauneuden symboli.

**Luokitus:** DOC Sicilia

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

**Rypäleet:** 100% Syrah

**Tilavuus-%:** 14.5%

**Väri:** Kirkkaanpunainen, läpäisemätön, heijastus purppuraa.

**Tuoksu:** Punaisia hedelmiä, marjoja, paahteisuutta, kuubalaista sikaria ja vaniljaa sekä jälkituoksu aavistus mustapippuria ja palsamia.

**Maku:** Samettinen ja pyöreä, silti voimakas, runsas ja miellyttävä, miellyttävät tanniinit, kestävä ja hyvä pysyvyys.

**Sopivuus:** Erinomainen punaisen lihan, grilliruuun, riistan ja haudutetun lihan, leikkeleiden ja keskikovien juustojen kanssa.

**Tarjoilu:** 16-18 °C

**Ensimmäinen vuosikerta:** 2005

**Tuotettu:** 5.500 pulloa

**Viinitarhan tiedot:** Segreante-rypäleet poimitaan 20 vuotta vanhalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 8 tonnia.

**Maaperä:** Tasainen, keskikarkea savisuus

**Sadonkorjuu:** Syyskuun loppu

**Valmistus:** Fermentointiprosessi valvotussa lämpötilassa, kahden viikon maseraatio. Malolaktinen fermentointi loppuun.

**Kypsytytys:** Toisen tai kolmannen käyttökerran ikäisissä ranskalaisissa tammitynnyreissä 14 kuukautta, sen jälkeen vielä 3 kuukautta terästankeissa ja 3 kuukautta pullossa.

