



GORGHI TONDI

SORANTE 2017 – CRU

Sorante on musiikkia ja tyylikkyyttä, kuten nimikin osoittaa. Heraldikassa se esitetään lentoon lehahtavana lintuna. Sen symboli korostaa erinomaisesti tätä puhdasta Nero d'Avola -lajiketta, joka kasvaa täydellisessä symbioosissa WWF-keitaan eläimistön kanssa. Se erottuu hienon rakenteensa ja voimakkaiden aromiensa ansiosta. Tämä Nero d'Avola on täyteläinen ja voimakas ja se on voittanut kultamitaleja useissa arvostetuissa kansallisissa ja kansainvälisissä kilpailuissa.

Luokitus: DOC Sicilia

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

Rypäleet: 100% Nero d'Avola

Tilavuus-%: 14.5%

Väri: Syvä rubiininpunainen

Tuoksu: Voimakas, pysyvä, vivahteita kirsikkaan, kypsään luumuun ja karviaismarjoihin.

Maku: Lämmin, harmoninen ja samettinen, hieman mausteisella ja pitkällä aromaattisella jälkimaualla.

Sopivuus: Ihanteellinen kypsytettyjen juustojen, leikkeleiden, grillatun punaisen lihan ja haudutetun riistan kanssa.

Tarjoilu: 16-18 °C

Ensimmäinen vuosikerta: 2008

Tuotettu: 5.300 pulloa

Viinitarhan tiedot: Sorante-rypäleet poimitaan 20 vuotta vanhalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.000 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 7,5 tonnia.

Maaperä: Tasainen, keskikarkea savisuus.

Sadonkorjuu: Syyskuun puoliväli.

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

Kypsytyt: Toisen tai kolmannen käyttökerran ikäisissä ranskalaisissa tammitynnyreissä 12 kuukautta, sen jälkeen vielä 3 kuukautta terästankeissa ja 3 kuukautta pullossa.

