



GORGHI TONDI

## Palmarès Brut Sparkling Wine

Palmarès on latinaa ja tarkoittaa "voiton arvoinen". Nimi on valittu korostamaan erinomaista Spumantea, joka on viinitilan oman aarteen - Grillo-rypäleen - yksi upeimmista ilmentymistä. Rypäleet kasvavat viinitarhassa, jossa meren ja sen suolaisen tuulen vaikutukset yhdistyvät WWF:n luonnonsuojelun erityisominaisuuksiin.

**Luokitus:** Brut Sparkling Wine

**Tekniikka:** Martinotti- tai Charmat-menetelmä (tankissa).

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

**Alkuperä:** Mazara del Vallo, Lounais-Sisilia.

**Rypäleet:** 100% Grillo

**Tilavuus-%:** 11.5%

**Väri:** Oljenkeltainen, yhtämittaisten pienten kuplien elävöittäjä.

**Tuoksu:** Runsas, hienostunut ja tasapainoinen, hieman villikukkaa ja Granny Smith-omenaa.

**Maku:** Kuiva, täyteläinen, houkutteleva, aavistus aprikoosia ja päärynää, jälkimaku miellyttävää mantelia.

**Sopivuus:** Erinomainen kala- ja äyriäisruokiin, sopii läpi koko aterian, sopii mihin tahansa erityiseen tilanteeseen.

**Tarjoilu:** 6-8 °C

**Ensimmäinen vuosikerta:** 2011

**Tuotettu:** 25.500 pulloa

**Viinitarhan tiedot:** Rypäleet tulevat 17 vuotiaalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto n. 8 tonnia.

**Maaperä:** Tasainen, koostumus keskikarkeaa kalkkikiveä ja hiekkaa.

**Sadonkorjuu:** Elokuun alussa.

**Valmistus:** Perusviini käy ruostumattomassa terässäiliössä, valvotussa lämpötilassa, sen jälkeen siirretään paineistettuun käymissäiliöön. Täällä siihen lisätään saman lajikkeen tuoretta ja vanhaa rypäleen puristemehua ja hiivoja toisen käymisen aloittamiseksi.

**Kypsytytys:** Terästankeissa, kaksi käymistä, min. 30 päivästä aina max. 50 päivään saakka. Muutama kuukausi pullossa, ennen kuin viini päästetään markkinoille.

