



GORGHI TONDI

Gilletteo 2019 - Contrade

Gorgi Tondi –filosofiassa alhainen ympäristövaikutus, ekologinen kestävyys, tarkka laadunvalvonta ja koko tuotantoketjun huolellinen hoitaminen ovat aina olleet ensisijaisen tärkeitä. Yrityksen visio ilmenee parhaiten juuri tämän Grillo-viinin puhtaudessa. WWF:n luonnonsuojelun alueen täydellinen kunnioitus tekee Gorgi Tondista yhden edistyneimmistä viinitiloista Sisiliassa.

Gilletton erityispiirre: Ei lisättyä sulfiittia.

Luokitus: DOC Sicilia

Sertifikaatti: Luomu, IT-BIO-009

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

Rypäle: 100% Grillo

Tilavuus-%: 12%

Väri: Oljenkeltainen vihertävä sävy.

Tuoksu: Voimakas ja pitkä, hedelmäinen ja hiukan kukkainen, aavistus persikkaa.

Maku: Pehmeä ja tasapainoinen, miedosti suolaiseen vivahtava jälkimaku.

Sopivuus: Erinomainen aperitiivien, merenelävien, paahdetun kalan ja grillattujen vihannesten kanssa.

Tarjoilu: 8-10 °C

Ensimmäinen vuosikerta: 2018

Tuotanto: 8.000 pulloa

Viinitarhan tiedot: Gilletteo-rypäleet tulevat 14 vuotta vanhasta tarhasta, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 9 tonnia.

Maaperä: Tasainen, koostuu laadukkaasta kalkkikivestä, jossa hiukan hiekkamaisuutta

Sadonkorjuu: Elokuun jälkipuolisko, käsin

Valmistus: Fermentointi terästankeissa valvotussa lämpötilassa rypäleen villihiivan kanssa

Kypsytytys: Terästankeissa 5 kuukautta jäännöshiivan kanssa.

