



TENUTA
GORGHI TONDI

Ramisella 2018 – Contrade

Tämä Nero d'Avola on tulos Gorghi Tondin halusta tarjota asiakkailleen "Sisilian prinssi", yksi johtavista viineistä täysin erilaisessa, tuoreessa ja luonnollisessa tyyliässä. Tämä viini on valmistettu tiukasti luonnonmukaisella tuotantomenetelmällä täysin WWF:n luonnonsuojelualueita kunnioittaen. Viiniin ei lisätä rikkidioksidia tuotannon missään vaiheessa.

Ramisellan erityispiirre: Ei lisättyä sulfiittia.

Luokitus: DOC Sicilia

Sertifikaatti: Luomu, IT-BIO-009

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

Rypäleet: 100% Nero d'Avola

Tilavuus-%: 12.5%

Väri: Voimakas rubiininpunainen.

Tuoksu: Hedelmäinen, aavistus kirsikkaa, mausteita.

Maku: Pehmeä ja tasapainoinen, hienot tanniinit, erinomaiset aromit, pitkä jälkimaku, hyvä mineraalisuus.

Sopivuus: Punainen liha, kypsytetyt juustot ja riista.

Tarjoilu: 16-18 °C

Ensimmäinen vuosikerta: 2018

Tuotanto: 6.000 pulloa

Viinitarhan tiedot: Nero d'Avola -rypäleet poimitaan 12-vuotiaalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 8.5 tonnia.

Maaperä: Tasainen, koostuu laadukkaasta kalkkikivestä, hiukan savinen.

Sadonkorjuu: Syyskuun alkupuoliskolla.

Valmistus: Käyminen ruostumattomasta terässäiliöissä, valvotussa lämpötilassa rypäleen kuorien villihiivan kanssa, 10 vuorokauden maseraatiolla. Malolaktinen käyminen loppuun asti.

Kypsytytys: Terästankeissa 5 kuukautta jäännöshiivan kanssa.

