



TENUTA
GORGHI TONDI

Coste a Preola Grillo 2019 - Territoriali

Coste a Preola on saaren länsipuolella lähellä Välimeren sijaitsevien viinitarhojen nimi ja se on valittu kunnioittamaan Sisiliaa ja sen biologista monimuotoisuutta. Viinitarhat ovat aivan WWF:n Preolajärven ja Gorghe Tondin luonnonsuojelualueen vieressä. Tämä viini on vahva symboli Gorghe Tondin ja vieressä sijaitsevan luonnonsuojelualueen välillä.

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: Kirkkaan keltainen, vihreiden sävyjen pehmentämä.

Tuoksu: Tyylikäs, voimakas, selkeä ja monitahoinen, mm. passionhedelmää, minttua, ananasta ja persikkaa.

Maku: Hyvä tasapaino, keskitäyteläinen, runsas ja aromikas pirteällä hapokkuudella; hyvä viipyvyys.

Sopivuus: Nauti raakakala- ja äyriäisalkuruokien kanssa. Erinomainen kalakeittojen, uunissa paistettujen kalojen ja mausteisten vihannestimbaalien kanssa.

Tarjoilu: 8-10 °

Ensimmäinen vuosikerta: 2006

Tuotettu: 55.000 pulloa

Viinitarhan tiedot: Coste a Preola Grillo -rypäleet tulevat 17 vuotta vanhalta viinitarhalla, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 8 tonnia.

Maaperä: Tasainen, sekoitus keskirakeisesta kalkkikivestä ja hiekasta.

Sadonkorjuu: Elokuun jälkipuoliskolla.

Valmistus: Fermentointiprosessi ruostumattomasta terässäiliöissä, valvotussa lämpötilassa.

Kypsytytys: Terästankeissa 5 kuukautta jäännöshiivan kanssa.

