



GORGHI TONDI

## Meridiano 12 Syrah 2019 – Territoriali

Tämä 100% Syrah syntyy viinitarhoilla, joiden läpi kulkee 12. pituuspiiri. Se on ollut täydellinen paikka viiniköynnösten viljelyyn ja korkealaatuisten viinien tuotantoon jo vuosituhansien ajan. Täällä viljellyt rypäleet saavat runsaan ja voimakkaan aromin sekä miellyttävän maun. Meridiano 12 Syrah on hedelmäinen ja mausteinen ja siinä on tyyppillisiä Syrah-rypäleen vivahteita sekä Välimeren eleganttia tuntumaa.

**Luokitus:** DOC Sicilia

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

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

**Rypäleet:** 100% Syrah

**Tilavuus-%:** 13.5%

**Väri:** Rubiininpunainen, violetti sävy

**Tuoksu:** Hedelmäinen, vadelman ja kirsikan aromeja, mausteinen, hiukan salviaa ja mustapippurin vivahteita.

**Maku:** Täyteläinen, voimakas, pehmeä, tasapainoiset tanniinit, pitkä jälkimaku, elegantti.

**Sopivuus:** Parhaimmillaan punaisen lihan ja turkisriistan ja kovien kypsien juustojen kanssa.

**Tarjoilu:** 16-18 °C

**Ensimmäinen vuosikerta:** 2009

**Tuotettu:** 15.500 pulloa

**Viinitarhan tiedot:** Meridiano 12 Syrah -rypäleet poimitaan 17 vuotta vanhalta viinitarhalta, jossa tiheys on 4.600 köynnöstä hehtaarilla ja tuotanto noin 8 tonnia.

**Maaperä:** Tasainen, keskirakeista kalkkikiveä ja savea.

**Sadonkeruu:** Syyskuun alkupuolisko.

**Valmistus:** Fermentointiprosessi ruostumattomassa terässäiliöissä, valvotussa lämpötilassa kahden viikon maseroinnilla, malolaktinen fermentointi loppuun saakka.

**Kypsytytys:** Terästankeissa 5 kuukautta jäännöshiivan kanssa.

