



## **GORGHI TONDI – COSTE A PREOLA – NERO D'AVOLA**

Zone d'origine : Sicile Occidentale, Agro di Mazara del Vallo.

Dénomination : DOC Sicilia.

Type de sol : argileux et légèrement calcaire.

Raisins : 100% Nero d'Avola.

Production : vendange manuelle à partir de la mi-septembre. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox de 100 hl à température régulée à 25°C, suivie d'une macération prolongée. Après la fermentation malolactique, le vin est élevé pendant 4 mois en barriques de chêne français et 3 mois en bouteille.

Degré alcoolique : 13,0 % vol.

Acidité : 6,1 g/l

Couleur : rouge rubis brillant avec des reflets violacés.

Arôme : complexe, épicé, avec des notes de cerise noire, de fruits rouges et de tabac.

Bouche : riche, intense, avec des tannins souples et une bonne persistance.

Mets/accords classiques : idéal pour accompagner des viandes rouges grillées, du gibier, des plats aux truffes et des fromages affinés.

Service : servir à 16-18°C.



CL BIO 143