



GORHI TONDI – NERO D’AVOLA

Raisins : 100% Nero d’Avola.

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

Dénomination : Terre Siciliane IGP.

Type de sol : argileux et légèrement calcaire.

Production : vendange manuelle pendant les dix premiers jours du mois de septembre. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox à température régulée, suivie d’une macération prolongée. Le vin est ensuite élevé pendant cinq mois en cuves et trois mois en bouteille.

Degré alcoolique : 12,0 % vol.

Acidité : 5,7 g/l

Couleur : rouge rubis.

Arôme : arômes de fruits des bois avec des notes herbacées et épicées qui contribuent à rehausser sa complexité.

Bouche : rond et équilibré.

Mets/accords: viandes rouges, fromages affinés et soupes.

Service : servir à 16-18°C.



CL BIO 143