



## **GORCHI TONDI – VIVITIS BIO NERO D'AVOLA**

**Cepages** : 100% Nero d'Avola.

**Dénomination** : Terre Siciliane IGP Biologico

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

**Certification** : IT-BIO-009

**Production** : Vendange manuelle à partir de la mi-septembre. Fermentation alcoolique dans des cuves en inox de 100 hl à température régulée, suivie d'une macération prolongée. Après la fermentation malolactique, le vin est gardé deux mois dans des cuves en acier et trois mois en bouteille. Vinsans sulfites ajoutés.

**Degré alcoolique** : 12,5 % vol.

**Couleur** : rubis intense.

**Arôme** : fruité avec des notes de tabac, d'épices et des touches légèrement minérales.

**Bouche** : rond et équilibré avec une belle persistance.

**Mets/accords classiques** : idéal pour accompagner des viandes rouges et des fromages.

**Service** : servir à 16-18°C.



CL BIO 143