



## GORGI TONDI – ZIBIBBO

**Cepages:** 100% Zibibbo.

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

**Dénomination :** Terre Siciliane IGP.

**Type de sol :** Sablo-calcaire.

**Production :** vendange manuelle après les dix premiers jours du mois d'août. Pressurage doux et fermentation alcoolique dans des cuves en inox de 100 hl, à température régulée. Macération partielle sous marc. Élevage sur lies pendant deux mois dans des cuves en acier.

**Degré alcoolique :** 11,0 % vol.

**Acidité :** 5,6 g/l

**Couleur :** jaune paille avec des reflets verdâtres.

**Arôme :** intense, très aromatique avec des notes d'agrumes et de fleurs.

**Bouche :** bon volume, frais, très doux et persistant.

**Mets/accords:** idéal en apéritif et pour accompagner des poissons et des coquillages, notamment des oursins ou des huîtres.

**Service :** servir à 8-10°C.



CL BIO 143