



Sorante 2019

Nero d'Avola Sicilia DOC – linea Cru



Sorante è musica ed eleganza come il nome che porta. In araldica identifica *“un uccello che spicca il volo”*, immagine quanto mai azzeccata per il nostro Nero d'Avola vinificato in purezza, che cresce in perfetta simbiosi con la fauna della vicina oasi WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. L'espressione più matura ed elegante del Nero d'Avola, corposo e intenso.

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica: 14,5%

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da Ramisella, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

Note di degustazione: colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco, persistente, con sensazioni di ciliegia, prugna matura e uva spina. Al palato è caldo, armonico e vellutato, con finale leggermente speziato e persistenza aromatica importante

Abbinamenti: ideale con formaggi stagionati, salumi, carni rosse alla griglia e brasati di selvaggina. Servire a 16-18° C

In vigna: le uve del Sorante arrivano da vigne di oltre 20 anni di età, la cui densità è di 4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 75 q. Il terreno è pianeggiante, di medio impasto con tendenza all'argilloso, e il sistema di allevamento è la spalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge la seconda decade di settembre



TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814

Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia

Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia

Tel.+39 0923 657364

info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it

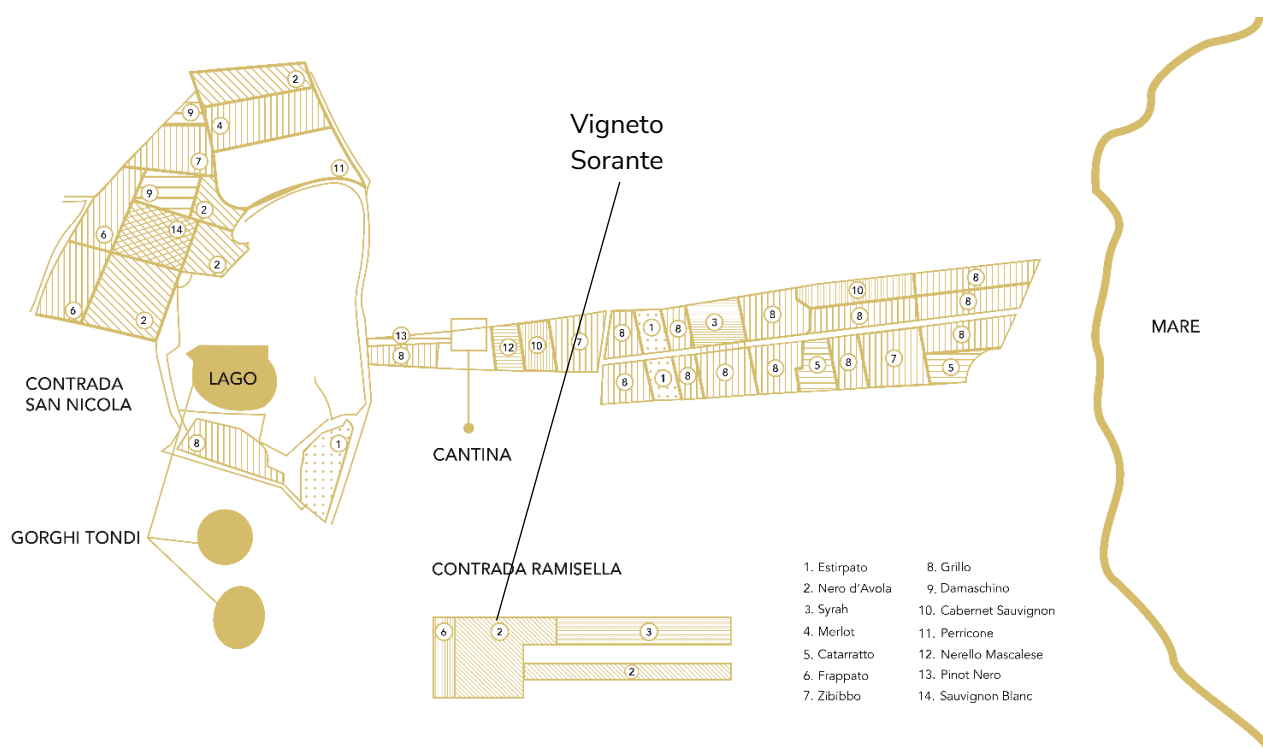


In cantina: la fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, con una macerazione di 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta. Il vino affina in *barrique* di rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi, altri 3 mesi in acciaio e ulteriori 3 mesi in bottiglia

Prima annata: 2008

Bottiglie prodotte: 7.500 / 100

Formato bottiglia: 750 ml / 1,5 l



TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814

Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia

Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia

Tel.+39 0923 657364

info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it