



Coste a Preola Nero d'Avola 2021

Sicilia DOC da agricoltura biologica – linea Territoriali



*Coste a Preola è il nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua biodiversità: così si chiamano i vigneti che ricadono in questo lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. I sentori del **Coste a Preola Nero d'Avola** sono un emblema della bellezza di un territorio unico, vocato da millenni alla viticoltura di qualità.*

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica: 14%

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

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Note di degustazione: dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Buona complessità al naso, d'impatto piacevolmente speziato, con sentori di amarena e piccoli frutti di bosco. Al palato ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza

Abbinamenti: ottimo per accompagnare secondi di carne rossa alla griglia, cacciagione, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati. Servire a 16-18 °C

In vigna: le uve del Coste a Preola Nero d'Avola arrivano da una vigna di 12 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 65 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio



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



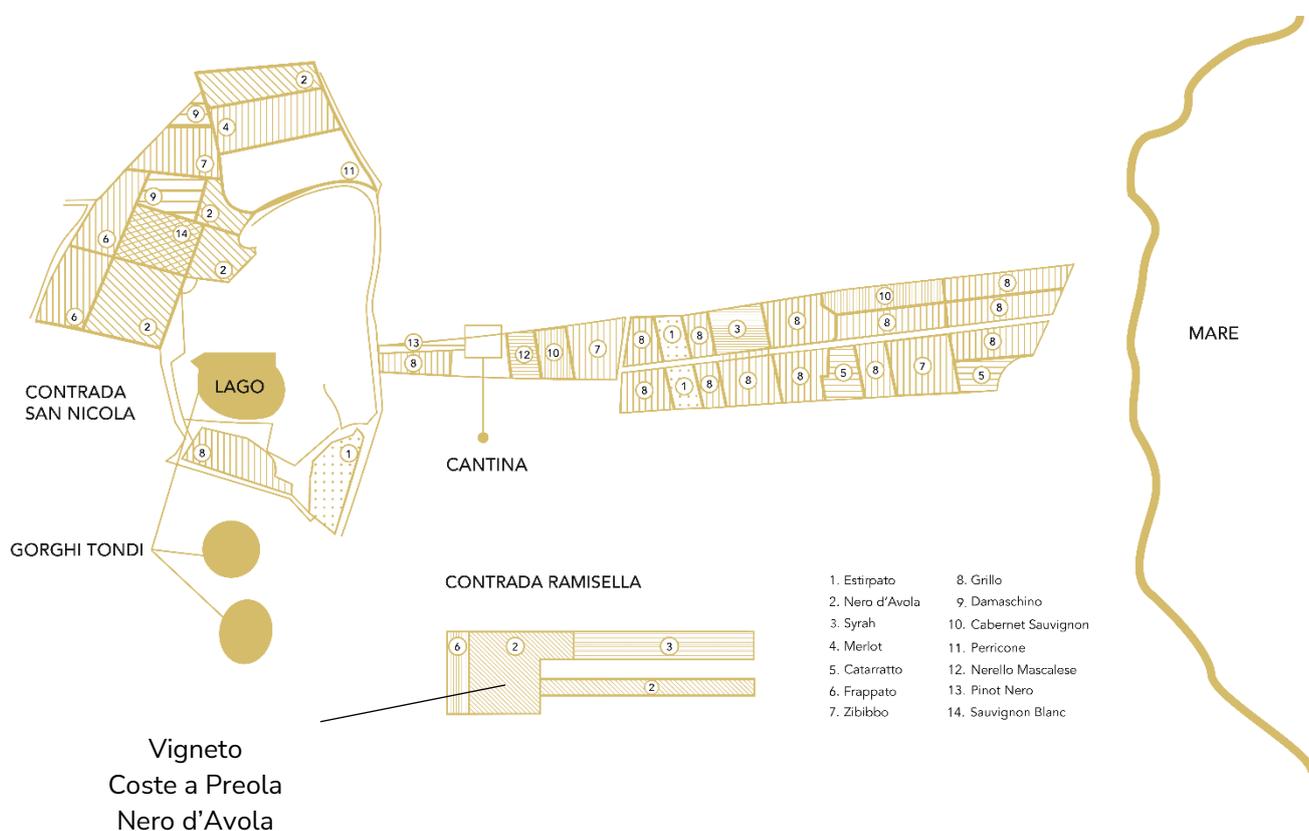
impasto tendente al sabbioso e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge durante la seconda decade di settembre

In cantina: il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta. Il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 7 mesi

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 35.000

Formato bottiglia: 750 ml



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