



SorelleSala 2020

Rosso Riserva Sicilia DOC – linea Sig(Nature)



SorelleSala rappresenta il viaggio intrapreso agli inizi di Tenuta Gorgi Tondi da Annamaria e Clara Sala, un'unione tra sorelle per realizzare il sogno di famiglia e mostrare la straordinaria pluralità vitivinicola della Sicilia.

È un vino che segna l'evoluzione della filosofia aziendale, frutto della maturità dei vigneti della tenuta. Un rosso riserva suadente e strutturato, ottenuto dalla migliore selezione di uve Nero d'Avola unite ad altre varietà, che matura lungamente in barrique di rovere francese per esprimere la sua naturale eleganza.

Vitigno: Nero d'Avola prevalente, Syrah e Cabernet Sauvignon

Gradazione alcolica: 14,5%

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

Note di degustazione: rubino splendente, impenetrabile con impercettibili riflessi porpora. Frutta rossa, frutti di bosco e delicate note terziarie di tostato, cubano, e bacca di vaniglia, per finire con pepe nero e leggeri accenni balsamici. Un manto vellutato avvolge la bocca, al contempo potente, ricco e suadente. Giustamente tannico e di lunga e piacevole persistenza

Abbinamenti: accompagna egregiamente carni rosse, arrostiti, selvaggina, brasati, taglieri a base di salumi e formaggi di media stagionatura. Servire a 16-18° C



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



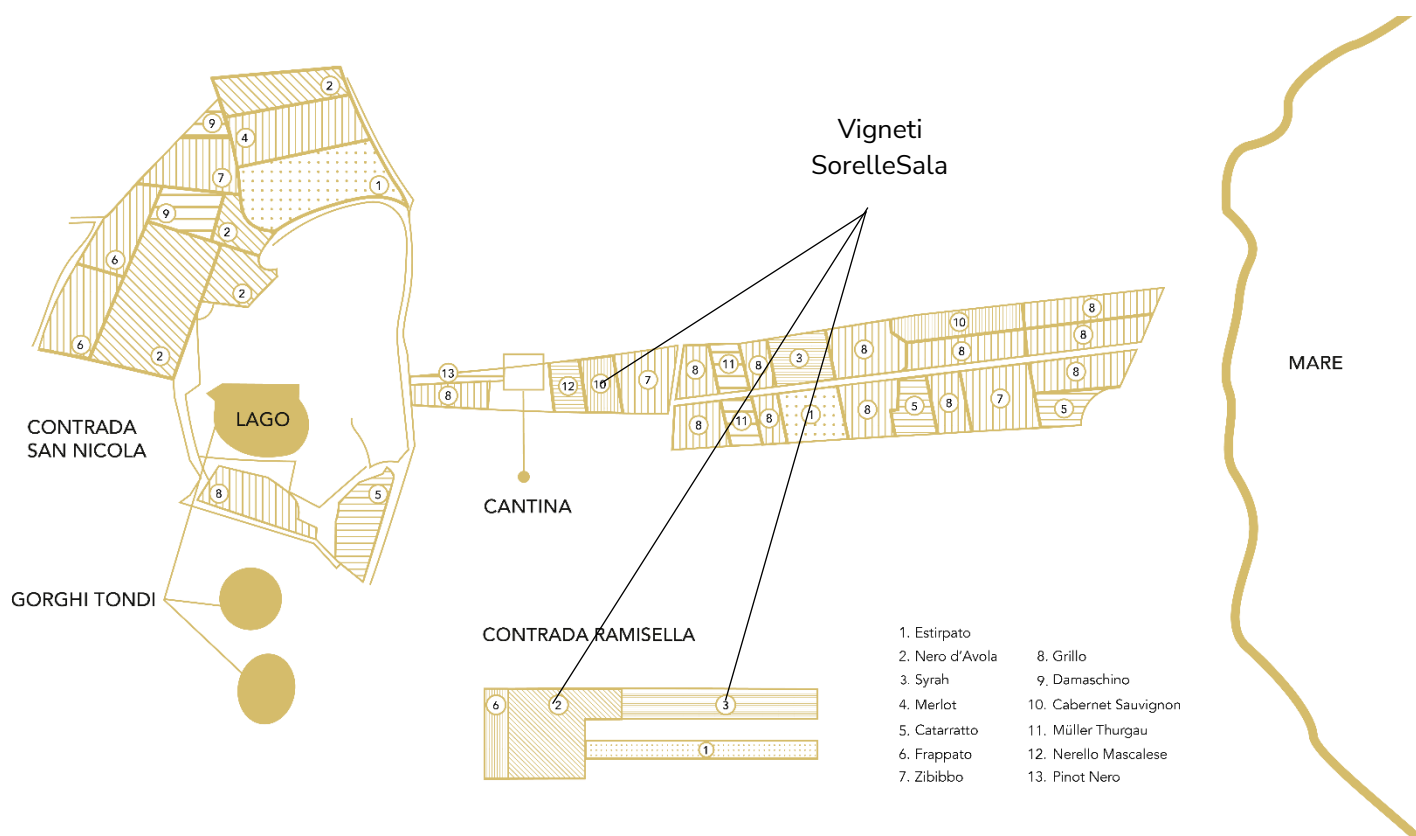
In vigna: le uve del SorelleSala arrivano da vigneti con un'età media di oltre 20 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di 65 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre

In cantina: la fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, con una macerazione di circa 2 settimane sulle bucce. Fermentazione malolattica svolta. Il vino affina in *barrique* di rovere francese per 14 mesi, e ulteriori 8 mesi in bottiglia prima di andare in commercio

Prima annata: 2020

Bottiglie prodotte: 12.500 / 300

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