



GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

S P U M A N T I

MÜLLER THURGAU

*Nel lungo viaggio che lo ha condotto da nord a sud, il MÜLLER THURGAU - in questa variante **extra dry** - ha acquisito doti inaspettate, che lo rendono unico nel panorama vitivinicolo siciliano. Ai piacevoli sentori tipici di questo vitigno si aggiungono, infatti, i doni olfattivi e gustativi di un **terroir** straordinario, che si affaccia sul mar Mediterraneo, esponendosi alla brezza marina. **MÜLLER THURGAU Extra Dry** è il connubio perfetto tra aromaticità e sapidità, come simbolo di unione tra nord e sud.*

Classificazione: Vino Spumante Extra Dry

Tecnica di spumantizzazione: metodo Charmat

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale Agro di Mazara del Vallo

Età dei vigneti: 16 anni

Resa per ettaro: 60 q.li

Densità vigneti: 4.500 p/Ha

Tipologia del terreno: franco sabbioso, calcareo

Altitudine: 40 m s.l.m.

Sistema di allevamento: controspalliera

Tipo di potatura: doppio Guyot

Uvaggio: 100% Müller Thurgau

Vendemmia: manuale, tra la prima e la seconda decade di agosto

Pressatura: soffice

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata in serbatoi d'acciaio da 50 hl

Presatura di spuma: rifermentazione in autoclave da 50 hl (metodo Charmat), con tempo di permanenza a contatto con i lieviti per 60 giorni.

Affinamento: 30 giorni in bottiglia

Acidità totale: 6,5 g/l

Residuo zuccherino: 14 gr/l

Grado alcolico: 11% vol.

Colore: giallo con riflessi verdolini, perlage fine e persistente

Profumo: profumo delicato, finemente aromatico con evidenti sentori fruttati e lievi sfumature floreali

Gusto: sapore morbido, fresco, elegante e di ottimo carattere

Abbinamento: ottimo per aperitivi, accompagna i freschi piatti estivi dalla delicata struttura come crostacei, paste fredde e insalate di riso

Temperatura di Servizio Ideale: 8°-10°C

Annate prodotte: 2014, 2015, 2016



Tenuta Gorghi Tondi s.a.s

Uffici: Via Sanità 29/B, 91025 Marsala (Tp) | Tel. +39 0923 719741 - Fax +39 0923 711881 | gorghitondi.it
Cantina e Vigneti: C.da San Nicola, 91026 Mazara del Vallo (TP) | Tel. +39 0923 657364 | P.IVA 01983130814