



# GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

S P U M A N T I

## PALMARÈS – EXTRA DRY

*Nella Tenuta di Gorghi Tondi, agro di Mazara del Vallo, si coltiva anche una specialità ed eccellenza siciliana come il Nero d'Avola. Questo **Rosé Extra Dry** è una variante sul tema, rispetto al classico e potente rosso siciliano, ma non per questo ne vengono meno le caratteristiche organolettiche, che ne fanno uno dei vini più apprezzati e ricercati dell'isola. Merito della maestria enoica dell'azienda della famiglia Sala, capace di valorizzare e rinnovare i sapori più autentici di Sicilia, con coraggio e personalità.*

**Classificazione:** Vino Spumante Rosé Extra Dry

**Tecnica di spumantizzazione:** metodo Charmat

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Provenienza:** Sicilia sud-occidentale Agro di Mazara del Vallo

**Uvaggio:** 100% Nero D'Avola

**Grado alcolico:** 11% vol.

**Colore:** rosa brillante intenso, il perlage è minuto, ricco e persistente

**Profumo:** fresco e delicato, di piccoli frutti di bosco e fragoline appena raccolte

**Gusto:** intrigante, vivace e ben equilibrato, piacevole acidità e morbidezza

**Abbinamenti gastronomici:** perfetto per aperitivi, il corpo e la fragranza lo rendono eccellente anche come vino a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti e crudité di pesce, crostacei, e sushi

**Temperatura di servizio ideale:** 8°-10°C

**Annate prodotte:** 2011, 2012, 2013, 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