



# GORGHI TONDI

VINI PER NATURA



## VIVITIS BIO NERO D'AVOLA

S E L E Z I O N E

Questo Nero d'Avola é frutto della volontà di Gorghi Tondi di donare ai propri clienti uno dei vini principi di Sicilia in una veste diversa, fresca e naturale, ottenuta attraverso un metodo di produzione strettamente biologico - nel pieno rispetto della Riserva WWF, in cui ricade la Tenuta - che fa di Gorghi Tondi una delle aziende siciliane piú all'avanguardia in questo metodo produttivo.

### SENZA SOLFITI AGGIUNTI - VEGAN

**Classificazione:** DOC Sicilia

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

**Area di produzione:** Sicilia sud-occidentale, Agro di Mazara del Vallo

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

**Vendemmia:** manuale; seconda metà di settembre

**Vinificazione:** fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio inox da 100 hl. con prolungata macerazione sulle bucce

**Affinamento:** dopo la fermentazione malolattica, in acciaio per 2 mesi e successivamente 3 mesi in bottiglia

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Colore:** rosso rubino intenso

**Profumo:** fruttato, con note di tabacco, spezie e minerali

**Gusto:** morbido ed equilibrato, tannico, con grande aroma e persistenza

**Abbinamento:** si sposa con carni rosse, formaggi stagionati e cacciagione

**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

**Annote prodotte:** 2017