



GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

T E R R I T O R I A L I

COSTE A PREOLA – NERO D'AVOLA

*Coste a Preola Nero d'Avola nasce dai vigneti limitrofi alla Riserva Naturale del WWF del Lago Preola e Gorghi Tondi. L'identificazione di questo vino con il territorio d'origine rappresenta il forte legame tra la nostra azienda e l'Oasi naturalistica. I sentori del Nero d'Avola di **Coste a Preola** sono un emblema della bellezza di un territorio unico, vocato da millenni alla viticoltura di qualità.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Provenienza: Sicilia sud-occidentale Agro di Mazara del Vallo

Uvaggio: 100% Nero d'Avola

Grado Alcolico: 13% vol.

Colore: rosso rubino brillante con riflessi violacei

Profumo: Profumo complesso, d'impatto piacevolmente speziato, con sentori di amarena, piccoli frutti di bosco e tabacco

Gusto: ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza

Abbinamento: ottimo per accompagnare secondi di carne rossa alla griglia, cacciagione, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati

Temperatura di servizio ideale: 16°-18°C

Annate prodotte: 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 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