Midor 2022

Catarratto Sicilia DOC da agricoltura biologica – linea Maioliche

*Il **Midor** è il "vino di famiglia", il cui nome nasce dall'unione di Michele Sala e Doretta Tumbarello, genitori di Annamaria e Clara e fondatori di Tenuta Gorghi Tondi.*
Gustoso e floreale, fragrante e fresco, questo Catarratto in purezza esprime appieno le caratteristiche di uno dei vitigni storici, simbolo della Sicilia. I suoi profumi ricordano il mare e il soffio del vento, e il racconto di una terra intera racchiuso nella lucentezza di un solo calice.

Vitigno: Catarratto 100%
Gradazione alcolica: 12,5%
Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm
Certificazione: biologico, IT-BIO-009
Allergeni: contiene solfiti

Note di degustazione: dai toni giallo paglierino, con riflessi verdolini. All'olfatto è intenso e spiccano note di agrumi e fiori, tra cui prevale il sambuco. Al gusto è avvolgente, fresco, ricco e persistente.

Abbinamenti: accompagna bene polpo arrosto o marinato, pesce alla griglia e crêpes gratinate. Servire a 8-10 ° C

In vigna: le uve del Midor arrivano da una giovane vigna di 3 ettari la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 70 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge durante la terza decade di agosto

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

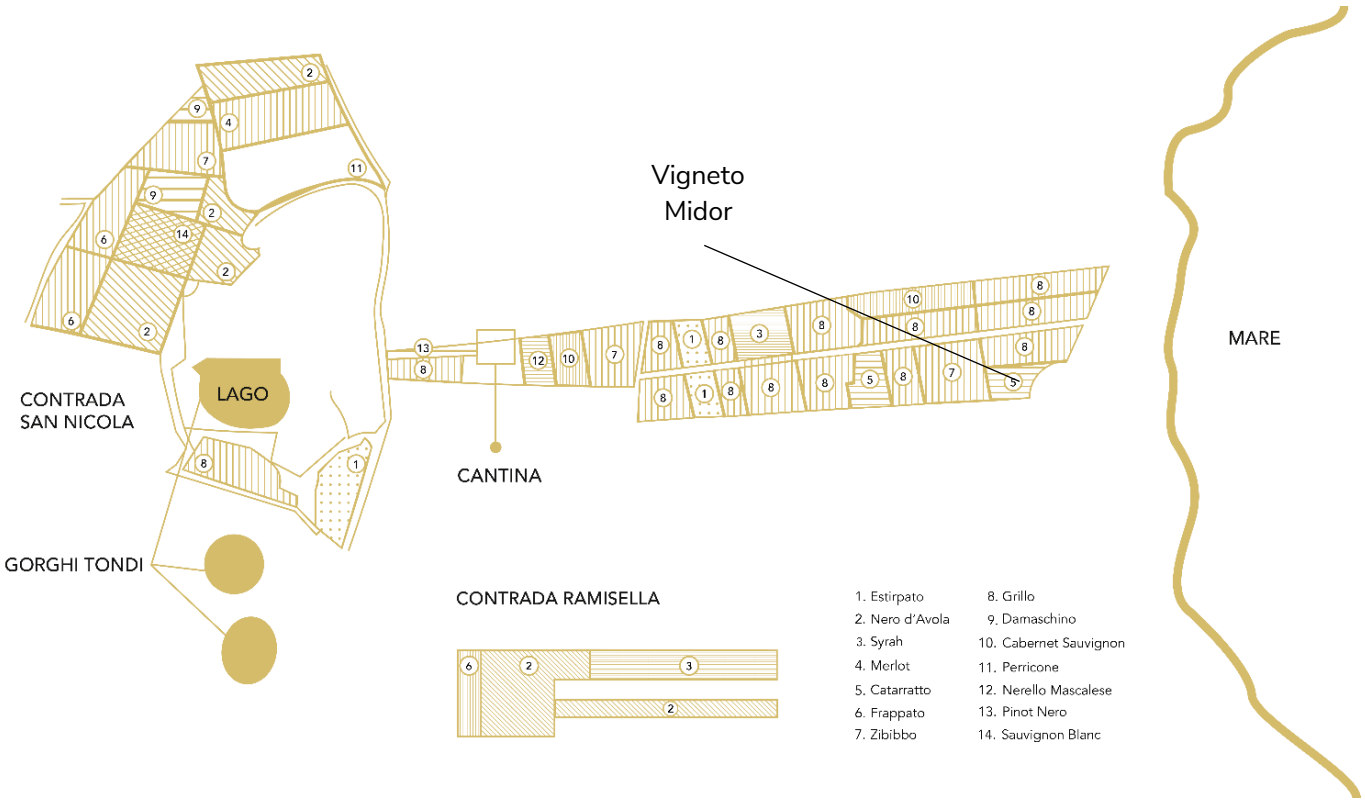
info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it – Seguici su

In cantina: dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata. Il vino affina sempre in acciaio, sulle fecce fini, per almeno 5 mesi e ulteriori 18 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato, che regaleranno al vino note odorose più complesse e sofisticate.

Prima annata: 2017

Bottiglie prodotte: 13.500

Formato bottiglia: 750 ml



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 – Seguici su