Spassoso 2024
Rosso Terre Siciliane IGP – vino sostenibile

Vino rosso da uve parzialmente appassite – Vini del buonumore

Spassoso nasce dal desiderio di esplorare, di sperimentare e di raccontare un'altra sfumatura della nostra Sicilia. È uno dei "Vini del Buonumore", progetto avviato nel 2021 in un momento storico che ha risvegliato energia creativa, fiducia e voglia di guardare avanti.

È un rosso ottenuto prevalentemente da Nero d'Avola, con Syrah e Perricone, le cui uve vengono sottoposte a un leggero appassimento in fruttaio prima della vinificazione. Una scelta tecnica che concentra profumi e struttura, mantenendo equilibrio e bevibilità.

Il nome gioca con la tecnica produttiva e con il carattere del vino: Spassoso è diretto, fruttato, avvolgente, con un'anima mediterranea che invita alla condivisione.

Al naso emergono note di frutta rossa matura, piccoli frutti neri e spezie dolci. Il sorso è morbido ma sostenuto da una trama tannica presente e da una freschezza che ne preserva l'equilibrio. È un vino contemporaneo, pensato per la tavola e per momenti conviviali.

Un rosso che interpreta il nostro territorio con uno sguardo curioso, complementare alla linea più identitaria delle singole varietà.

Dati tecnici

- **Denominazione:** Rosso Terre Siciliane IGP
- **Vitigni:** Nero d'Avola (prevalente), Syrah, Perricone
- **Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo (TP)
- **Altitudine vigneti:** 25–40 m s.l.m.
- **Sistema di allevamento:** controspalliera, potatura Guyot
- **Vinificazione:** leggero appassimento delle uve in fruttaio, fermentazione in acciaio a temperatura controllata

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

- **Certificazione:** VIVA
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Affinamento:** in acciaio, breve passaggio in bottiglia prima della commercializzazione
- **Formato:** 750 ml
- **Prima annata:** 2021

Dati analitici – Annata 2024

- **Titolo alcolometrico:** 14% vol
- **Zuccheri residui:** 12 g/l
- **Acidità totale:** 6,4 g/l
- **pH:** 3,52
- **SO_2 totale:** 68 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 16.000

Abbinamenti

Carni rosse alla griglia, arrosti, primi piatti strutturati, formaggi stagionati di media intensità. Servire a 16-18 °C.

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