Coste a Preola 2024
Nero d'Avola Sicilia DOC – vino biologico
Vino rosso da uve Nero d'Avola – linea Territoriali

Coste a Preola è il nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua straordinaria biodiversità: così si chiamano infatti i vigneti che ricadono in questo lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mar Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. I sentori del **Coste a Preola Nero d'Avola** sono un emblema della bellezza di un territorio unico, vocato da millenni alla viticoltura di qualità.

Vitigno: Nero d'Avola 100%
Gradazione alcolica: 13,5%
Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da Ramisella, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.
Certificazione: biologico, IT-BIO-009 / VIVA
Allergeni: contiene solfiti

Note di degustazione: dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Buona complessità al naso, d'impatto piacevolmente speziato, con sentori di amarena e piccoli frutti di bosco. Al palato ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza

Abbinamenti: ottimo per accompagnare secondi di carne rossa alla griglia, cacciagione, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati. Servire a 16-18 °C

In vigna: le uve del Coste a Preola Nero d'Avola arrivano da una vigna di oltre 25 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 65 q. Il

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

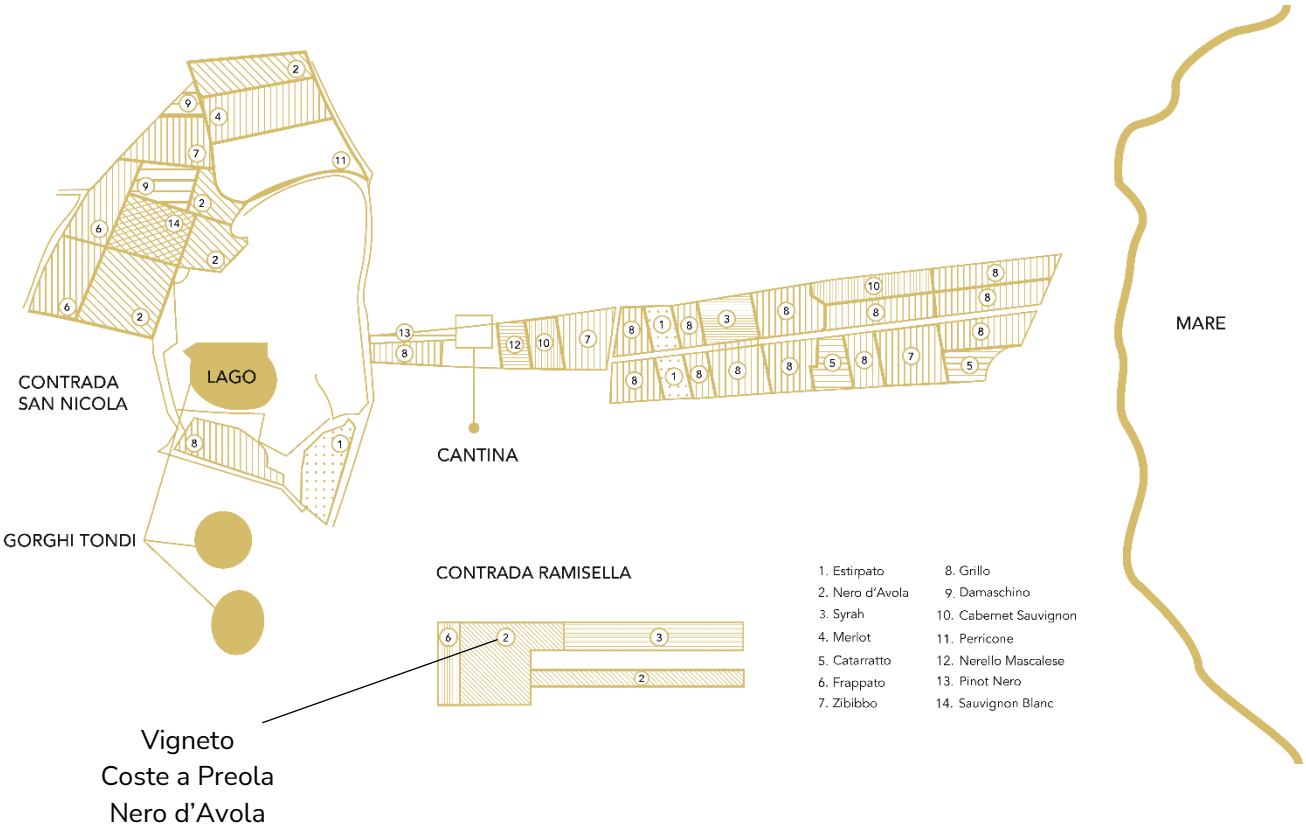
Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia
Tel.+39 0923 657364
info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it

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 seconda decade di settembre

In cantina: il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta. Il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 9 mesi, e per il 60% effettua un veloce passaggio in botti grandi e *barrique* di quarto passaggio. Completano l'affinamento ulteriori 5 mesi in bottiglia

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 35.000
Formato bottiglia: 750 ml



Vigneto
Coste a Preola
Nero d'Avola

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