Millesimato rosé Brut nature 2021
Spumante Pinot nero Sicilia DOC - biologico

Spumante rosato Metodo classico millesimato – Specialità

Il **Millesimato Rosé Brut nature** nasce da una sfida produttiva e da un desiderio di sperimentazione che accompagna da sempre il percorso di Tenuta Gorghi Tondi. È prodotto esclusivamente da uve Pinot nero, varietà internazionale capace di esprimere anche in Sicilia una sorprendente eleganza.

Si tratta di un rosato da singola vigna e singola vendemmia, affinato sui lieviti per un lungo periodo prima della sboccatura. Il progetto prende forma da un'idea di Michele Sala, che anni prima aveva proposto di vinificare in tenuta una delle varietà a bacca nera più complesse e affascinanti della viticoltura mondiale.

Il risultato è il **primo spumante Metodo Classico** prodotto dall'azienda: un millesimato dal carattere mediterraneo che racconta la versatilità della cosiddetta "viticoltura del mare", tipica della campagna mazarese.

La scelta del **dosaggio Brut nature** – equivalente al Dosaggio zero – nasce dalla volontà di esprimere il vino nella sua forma più pura, senza aggiunte zuccherine. Il colore è un rosato molto tenue, definito "buccia di cipolla", dovuto alla naturale delicatezza cromatica del Pinot nero.

Al naso è fine e fragrante, con richiami a piccoli frutti rossi, fiori di ibisco e delicate note di pasticceria. Il sorso è fresco e minerale, sostenuto da una bollicina finissima e da un finale leggermente sapido che richiama l'influsso del mare.

Uno spumante rosato di tiratura limitata, pensato per accompagnare momenti di festa e convivialità con eleganza.

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

Dati tecnici

- **Denominazione:** Spumante rosato Pinot nero Sicilia DOC
- **Vitigno:** Pinot nero 100%
- **Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP), Sicilia sud-occidentale
- **Altitudine vigneti:** circa 25 m s.l.m.
- **Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a Guyot
- **Vendemmia:** manuale in cassette, primi giorni di agosto
- **Vinificazione:** fermentazione del vino base in acciaio a temperatura controllata; una parte del vino affina in acciaio (10 mesi) e una parte in barrique nuove di rovere francese (circa il 35% della massa per 8 mesi)
- **Affinamento:** presa di spuma e affinamento sui lieviti di circa 40 mesi fino alla sboccatura
- **Certificazione:** biologico, IT-BIO-009 / VIVA
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Formato:** 750 ml | 1,5 l
- **Prima annata:** 2020

Dati analitici – Annata 2021

- **Titolo alcolometrico**: 12 % vol
- **Dosaggio:** Brut nature (1 g/l)
- **Acidità totale:** 8,2 g/l
- **pH:** 3,05
- **SO_2 totale:** 80 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 3.000 (750 ml) | 200 (1,5 l)

Abbinamenti

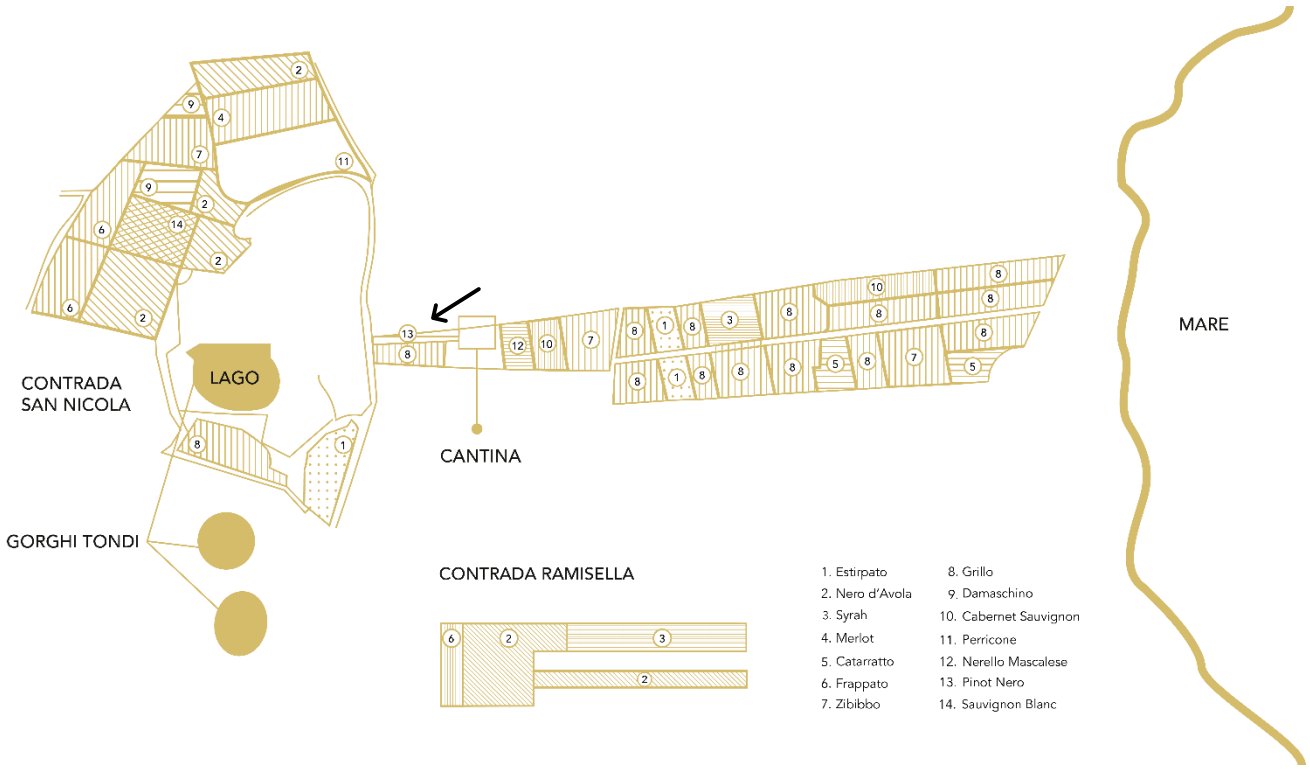
Perfetto a tutto pasto grazie alla sua freschezza e alla struttura equilibrata.
Ideale con crostino di mortadella e crudité di gambero. Temperatura di servizio: 6–8 °C.

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

Il vigneto del Pinot nero



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