Palmarès Rosé Extra Dry s.a.
Vino Spumante Extra Dry Brut (metodo Charmat) - biologico

Vino spumante da uve Nero d'Avola – linea Spumanti

Palmarès Rosé Extra Dry nasce dal progetto spumanti di Tenuta Gorghi Tondi, avviato nel 2011 con l'obiettivo di interpretare il carattere marittimo dei vigneti dell'agro di Mazara del Vallo attraverso una bollicina siciliana fresca, immediata e versatile.

Le uve provengono da vigneti giovani coltivati a circa 25 metri sul livello del mare, su suoli calcarei con componente sabbiosa. La vicinanza al Mediterraneo e la ventilazione costante contribuiscono a mantenere le vigne salubri e a preservare l'integrità aromatica delle uve.

Dopo la vendemmia, che si svolge nella seconda decade di agosto, il vino base fermenta in acciaio a temperatura controllata. Una breve macerazione sulle bucce consente di ottenere il caratteristico colore rosato. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave dove, con l'aggiunta di mosto fresco e lieviti selezionati, avviene la rifermentazione secondo il **metodo Charmat o Martinotti**.

La presa di spuma dura tra i 30 e i 50 giorni, seguita da una breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione.

Al naso è fresco e delicato, con profumi di piccoli frutti rossi e fragoline appena raccolte. Il sorso è vivace e armonioso, sostenuto da una piacevole vena acida che ne esalta la bevibilità.

Uno spumante croccante e succoso che racconta il Nero d'Avola in una veste insolita, rosata e fragrante, espressione della nostra idea di viticoltura del mare.

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:** Vino spumante rosato Extra Dry biologico
- **Vitigno**: Nero d'Avola prevalente, Nerello mascalese
- **Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP), Sicilia sud-occidentale – Contrada San Nicola
- **Altitudine vigneti:** circa 25 m s.l.m.
- **Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a Guyot
- **Vendemmia:** seconda decade di agosto
- **Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce; presa di spuma in autoclave con mosto fresco e lieviti
- **Certificazione:** biologico / VIVA
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Affinamento:**

  presa di spuma in autoclave per 30–50 giorni

  breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione

- **Formato:** 750 ml
- **Prima annata:** 2011

Dati analitici

- **Titolo alcolometrico:** 11% vol
- **Dosaggio:** 13 g/l
- **Acidità totale:** 6,5 g/l
- **pH:** 3,28
- **SO_2 totale:** 84 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 7.000

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e particolarmente adatto ad antipasti di pesce, crudités di mare, crostacei e sushi. Servire a 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