Millesimato rosé Brut nature 2020 – 60 mesi
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, presentato per la prima volta nel 2024 proprio con il millesimo 2020. Da questa prima produzione sono state accantonate 700 bottiglie per proseguire un percorso di affinamento ancora più ambizioso, con **almeno 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura**. Una scelta che testimonia la curiosità e la continua ricerca che caratterizzano la filosofia produttiva di Tenuta Gorghi Tondi e che racconta, ancora una volta, la versatilità della "viticoltura del mare" praticata nella campagna mazarese.

Il progetto del Metodo Classico porta il nome di Michele Sala, che anni prima aveva lanciato una sfida all'enologo storico della tenuta, Tonino Guzzo: misurarsi con il Pinot nero, una delle varietà più complesse e affascinanti della viticoltura mondiale, coltivandola e vinificandola in questo angolo estremo della Sicilia. Quel desiderio è diventato realtà con il primo spumante Metodo Classico prodotto in azienda.

La scelta del dosaggio Brut nature – equivalente al Pas dosé o Dosaggio zero – riflette la volontà di esprimere il vino nella sua forma più pura. Il colore è un rosato molto tenue, definito "buccia di cipolla" o "oro antico", dovuto alla naturale delicatezza cromatica del Pinot nero. Anche il packaging richiama il carattere distintivo del progetto: la bottiglia

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

butterfly, ispirata alle forme più iconiche della tradizione champenoise, è impreziosita da un'etichetta rosa ramato con motivo a ricamo tono su tono.

Al naso si esprime con finezza e fragranza, tra piccoli frutti rossi, fiori di ibisco e note di piccola pasticceria. Il sorso è fresco, ricco e minerale, sostenuto da una bollicina finissima e da una chiusura leggermente sapida che richiama l'influenza del Mediterraneo.

Uno spumante rosato a tiratura limitatissima, pensato per chi ricerca interpretazioni originali e rigorose del Pinot nero.

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; affinamento parziale in acciaio (8 mesi) e in barrique nuove di rovere francese (circa il 35% della massa per 8 mesi)
- **Affinamento:** dopo la presa di spuma, affinamento sui lieviti per 60 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 2020

- **Titolo alcolometrico**: 12 % vol
- **Dosaggio:** Brut nature (1 g/l)
- **Acidità totale:** 7,6 g/l
- **pH:** 3,05
- **SO_2 totale:** 80 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 700 (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

Abbinamenti

Perfetto a tutto pasto grazie alla struttura e alla freschezza che ne caratterizzano il sorso.

Ideale con carpaccio di gambero condito con olio extra vergine di oliva, cristalli di sale, ricotta al limone e pomodoro confit. 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