TENUTA GORGHI TONDI - COSTE A PREOLA NERO D'AVOLA 375 ml

Scheda tecnica commerciale Italia – Annata 2024

IDENTIFICAZIONE DEL VINO

Nome commerciale: Coste a Preola Nero d'Avola

Formato: 375 ml

Annata: 2024

Tipologia: Vino rosso fermo

Denominazione: Nero d'Avola Sicilia DOC

Linea: Territoriali

CLAIM CAMPAGNA ASSOCIATO

"Coste a Preola Nero d'Avola è pronto per la prova costume."

POSIZIONAMENTO COMMERCIALE – Ruolo nel portafoglio

Coste a Preola Nero d'Avola rappresenta l'interpretazione più fresca, conviviale e contemporanea del vitigno rosso simbolo della Sicilia.

Nel formato 375 ml rafforza il proprio ruolo come:

- rosso agile e versatile
- vino da consumo quotidiano premium
- proposta ideale per il servizio al calice
- rosso mediterraneo adatto anche al consumo informale

Posizionamento di mercato

- fascia media
- rosso territoriale contemporaneo

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

- vino versatile da ristorazione
- vino quotidiano da mescita

Canali prioritari

- Ho.Re.Ca.
- wine bar
- bistrot
- ristorazione mediterranea
- locali aperitivo evoluti
- hotellerie
- enoteche
- catering ed eventi

Target

- Millennials e Gen X
- consumatori urbani
- wine lovers orientati a rossi più freschi e dinamici
- clientela interessata al consumo moderato
- pubblico lifestyle e convivialità informale

DATI TECNICI

Denominazione: Nero d'Avola Sicilia DOC

Vitigni: Nero d'Avola 100%

Area di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, contrada San Nicola

Altitudine vigneti: Circa 25 m s.l.m.

Filosofia produttiva: viticoltura del mare

Terreno: substrato calcareo, medio impasto tendente al sabbioso

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura Guyot

Vendemmia: prima metà di settembre

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

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata con macerazione sulle bucce per preservare freschezza aromatica e integrità del frutto.

Titolo alcolometrico: 13% vol.

Affinamento: In acciaio

Formato disponibile: 375 ml

Packaging

- bottiglia borgognotta identica alla versione da 750 ml

PROFILO ORGANOLETTICO

Rosso mediterraneo fresco, morbido e immediato.

Profilo aromatico

- frutti rossi maturi
- ciliegia
- piccoli frutti di bosco
- leggere sfumature speziate

Profilo gustativo

- ingresso morbido
- tannino delicato
- buona scorrevolezza
- finale equilibrato e conviviale

OCCASIONI DI CONSUMO

Il formato 375 ml valorizza il lato più contemporaneo e versatile del Nero d'Avola.

Occasioni ideali

- aperitivo serale
- cena informale
- wine by the glass
- tapas e small plates
- cucina mediterranea

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

- rooftop dinner
- consumo individuale premium
- hospitality dinamica

Abbinamenti consigliati

- salumi e formaggi
- tonno scottato
- carni bianche
- hamburger gourmet
- primi piatti saporiti
- cucina mediterranea contemporanea

SELLING POINTS

1. IL NERO D'AVOLA PIÙ CONTEMPORANEO

Una lettura fresca e conviviale del rosso simbolo della Sicilia.

2. FORMATO SMART

375 ml = ideale per:

- 2/3 calici
- servizio al calice
- consumo moderato
- occasioni informali

3. PERFETTO PER L'HO.RE.CA.

Il formato favorisce:

- maggiore rotazione
- meno sprechi

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

- ottimizzazione del servizio
- più libertà di scelta per il cliente finale

4. ROSSO MEDITERRANEO VERSATILE

Uno stile:

- morbido
- immediato
- gastronomico
- adatto anche a un consumo meno strutturato

5. PACKAGING AD ALTA RICONOSCIBILITÀ

- bottiglia verde scuro
- continuità estetica con il 750 ml

6. SOSTENIBILITÀ

- formato anti-spreco
- approccio contemporaneo al consumo
- packaging coordinato

ARGOMENTAZIONE COMMERCIALE

Coste a Preola Nero d'Avola 375 ml nasce per interpretare una nuova generazione di vini rossi:

- più dinamici
- più accessibili
- più adatto alla convivialità contemporanea

Un Nero d'Avola che mantiene identità territoriale e riconoscibilità varietale, ma con uno stile più agile e immediato, ideale per il consumo quotidiano premium e per il servizio moderno in ristorazione.

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

MESSAGGI CHIAVE DA UTILIZZARE

- “Il Nero d’Avola contemporaneo”
- “Rosso mediterraneo e conviviale”
- “Formato smart”
- “Perfetto per il wine by the glass”
- “Più libertà, meno sprechi”
- “Stesso carattere, nuova taglia”

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