



## Metodo classico millesimato 2020

Spumante rosé biologico Brut nature – Sicilia DOC



Un inedito per Tenuta Gorghi Tondi, che si misura con la varietà a bacca nera più emblematica del vecchio continente, il Pinot nero, per farne uno spumante metodo tradizionale di ispirazione fortemente mediterranea.

Ancora una volta la “viticoltura del mare”, praticata da anni nella tenuta di famiglia, esprime la duttilità di questo angolo estremo di Sicilia, capace di esaltare l’eleganza e la versatilità del vitigno più nobile e tra i più antichi al mondo.

**Vitigno:** Pinot nero

**Gradazione alcolica:** 12%

**Tecnica di spumantizzazione:** metodo classico o tradizionale

**Dosaggio:** Brut nature

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un’altitudine di circa 25 m/slm

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Allergeni:** contiene solfiti

**Note di degustazione:** di color oro antico brillante. Al naso è delicato e fragrante, con note di piccoli frutti rossi, fiori di ibisco e una nota avvolgente di piccola pasticceria. In bocca è fresco, ricco, minerale, con una bollicina finissima ed elegante, e un finale leggermente sapido.



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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)



**Abbinamenti:** un millesimato perfetto a tutto pasto, grazie a un corpo sostenuto e a una freschezza che invoglia alla beva, ideale con crostino di mortadella e crudité di gambero. Servire a 6-8 ° C

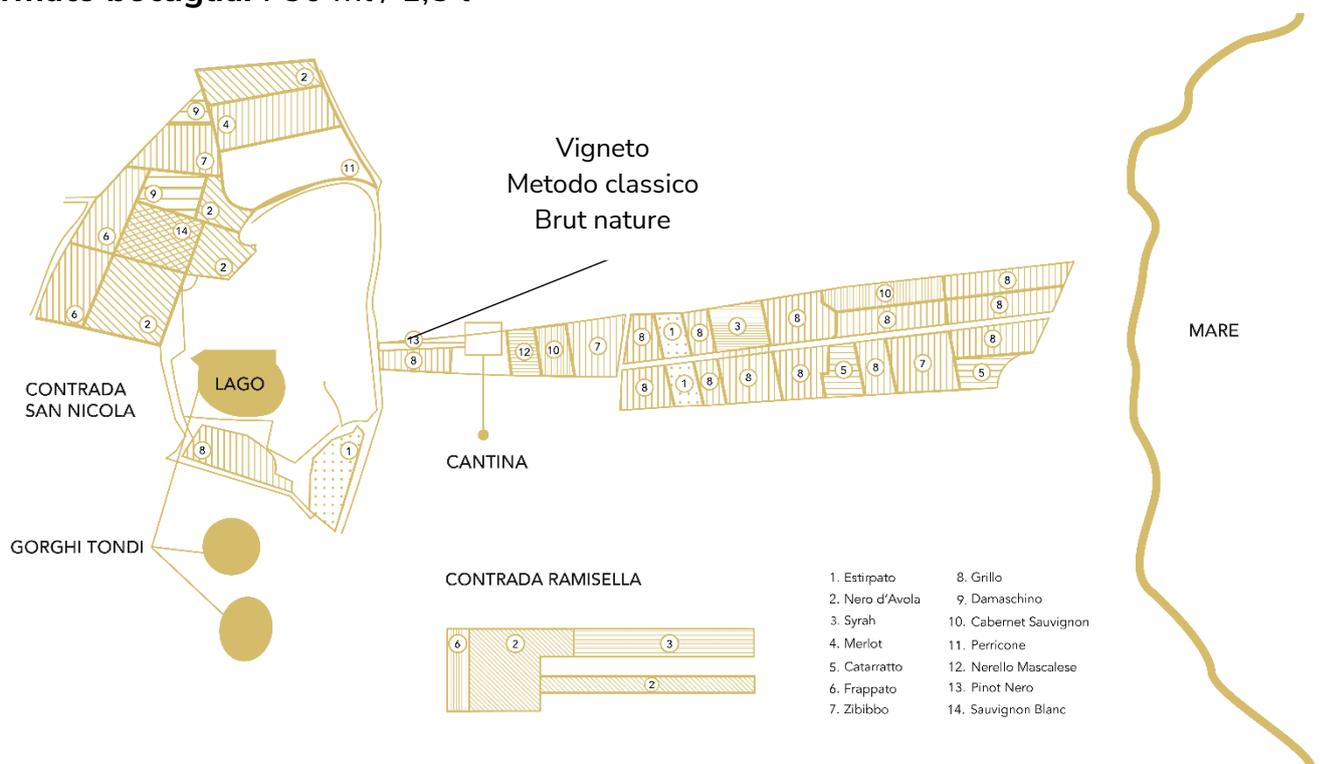
**In vigna:** le uve del Metodo classico arrivano da uno dei vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 68 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia è manuale, in cassette, e si svolge i primi giorni di agosto

**In cantina:** il vino base fermenta in acciaio, a temperatura controllata, e successivamente è affinato in parte in acciaio (10 mesi) e in parte in *barrique* nuove di rovere francese (circa il 35% della massa, per 8 mesi). Dopo la presa di spuma, il vino affina sui propri lieviti per 36 fino alla sboccatura

**Prima annata:** 2020

**Bottiglie prodotte:** 3.000 / 200

**Formato bottiglia:** 750 ml / 1,5 l



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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)