

## Dumè 2019 – Maioliche

---

*Un inedito. Per la prima volta, una delle più celebri varietà della Sicilia orientale entra nella collezione di Gorghi Tondi con il “nostro” **Dumè**; un rosso intenso e fresco, da bere con una compagnia allegra e spensierata, alla ricerca di momenti di pura serenità e piacevolezza. Da bere anche leggermente freddo!*

**Classificazione:** DOC Sicilia

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

**Provenienza:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

**Uvaggio:** Frappato 100%

**Gradazione alcolica:** 12,5%

**Note di degustazione:** dal colore rosso rubino chiaro con riflessi violacei. Intenso, con note fruttate di mora, lampone e melograno, abbastanza complesso e fragrante. Al palato è fresco, con una buona struttura, sul palato è vellutato e suadente

**Abbinamenti:** capace di esaltare le note della parmigiana di melanzane, delle lasagne al pesto o del pesce azzurro. Servire a 12- 14 ° C

**Prima annata:** 2017

**Bottiglie prodotte:** 10.500

**Informazioni sui vigneti:** le uve del Dumè arrivano da una vigna giovane di 6 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 100 q





**Terreno:** pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso

**Sistema di allevamento e potatura:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** seconda decade di settembre

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica svolta.

**Affinamento:** in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi e ulteriori 2 mesi in bottiglia