



## Palmarès Rosé Extra Dry S.A.

Vino spumante Extra Dry da agricoltura biologica- linea Spumanti



Nella tenuta di Gorgi Tondi si coltiva un'eccellenza siciliana normalmente vinificata in rosso, il Nero d'Avola. In questo **Rosé Extra Dry** a primeggiare sono l'eleganza e la freschezza, piuttosto che la potenza del principe dei vitigni siciliani, senza rinunciare alle peculiari caratteristiche organolettiche che ne fanno una delle varietà più apprezzate e ricercate dell'isola. Merito della maestria enoica dell'azienda della famiglia Sala, capace di valorizzare e rinnovare i sapori più autentici della Sicilia, con coraggio e personalità.

**Vitigno:** Nero d'Avola

**Gradazione alcolica:** 11%

**Tecnica di spumantizzazione:** metodo Martinotti o Charmat

**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

**Note di degustazione:** dal colore buccia di cipolla carico. Al naso è fresco e delicato, con note di piccoli frutti rossi e fragoline appena raccolte. Al palato intrigante, vivace e ben equilibrato, con una piacevole vena acida

**Abbinamenti:** perfetto per aperitivi, il corpo e la fragranza lo rendono eccellente anche come vino a tutto pasto. Particolarmente adatto ad antipasti e crudités di pesce, crostacei, e sushi. Servire a 6-8 ° C

**In vigna:** le uve del Palmarès Rosé arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 75 q. Il terreno è



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)



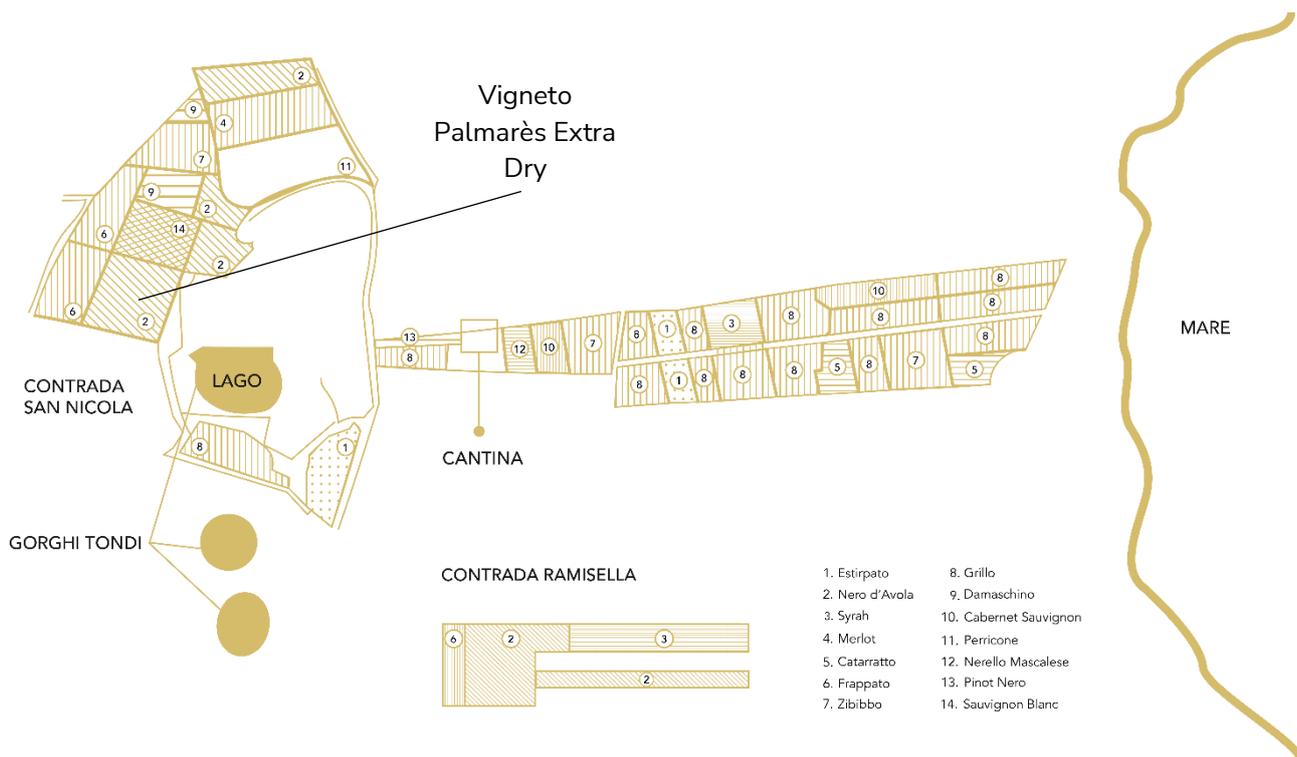
pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge tra la seconda e la terza decade di agosto

**In cantina:** il vino base fermenta in acciaio, e fa una macerazione di 2-4 ore sulle bucce, a temperatura controllata, e successivamente viene messo in autoclave. Qui viene addizionato di mosto fresco, della stessa varietà e annata, e di lieviti, per avviare la rifermentazione. Affinamento in acciaio per il periodo della presa di spuma, da un minimo di 30 a un massimo di 50 giorni. Segue qualche mese di sosta in bottiglia prima della commercializzazione

**Prima annata:** 2011

**Bottiglie prodotte:** 7.000

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