

## Rajàh 2019 – Cru

---

***Rajàh** è il “Principe” dei reami d’Oriente e con questo nome Gorghi Tondi mantiene viva la memoria della dominazione araba in Sicilia che, ancora oggi, è presente nella cultura dell’isola e, in particolare, nella città di Mazara del Vallo, con la sua dualità siculo-tunisina. Lo Zibibbo secco, con i suoi inebrianti sentori di gelsomino e zagara, ne è eredità palese, simbolo di un glorioso passato che si svela nel calice, regale come il nome che porta e unico per piacevolezza gustativa e intensità del bouquet.*

**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/slm

**Uvaggio:** Zibibbo 100%

**Gradazione alcolica:** 13%

**Note di degustazione:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

Ricco e fragrante, aromatico con note di agrumi (cedro, bergamotto) e zagara. Aromatico, avvolgente, fresco, molto persistente con un finale minerale.

**Abbinamenti:** perfetto con formaggi saporiti, arrostiti di pesce, in particolare gamberi e aragoste, con piatti piccanti e saporiti e con paté di *foie gras*. Servire a 8-10° C

**Prima annata:** 2006

**Bottiglie prodotte:** 12.000

**Informazioni sui vigneti:** le uve del Rajàh arrivano da vigne di circa 20 anni di età, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 70 q





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

**Sistema di allevamento e potatura:** controspalliera con potatura a cordone speronato

**Vendemmia:** seconda decade di agosto

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio, sulle fecce fini, per 4-6 mesi