

Ramisella 2019 – Contrade

*Il **Ramisella** Nero d'Avola è frutto della volontà della Tenuta Gorghi Tondi di interpretare il principe dei vini di Sicilia in una veste diversa, fresca e naturale, attraverso un metodo di produzione strettamente biologico – nel pieno rispetto della Riserva in cui ricade la Tenuta – senza aggiungere anidride solforosa durante le fasi di produzione.*

Classificazione: DOC Sicilia

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

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

Uvaggio: Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica: 12,5%

Note di degustazione: rosso rubino intenso. Al naso ciliegia, con note di macchia mediterranea e una leggera speziatura. Al palato è ricco ed equilibrato, dal tannino presente ma ben integrato, con grande aroma, persistenza e buona mineralità

Abbinamenti: si sposa con carni rosse, formaggi stagionati e cacciagione. Servire a 16-18 ° C

Prima annata: 2018

Bottiglie prodotte: 6.000



Informazioni sui vigneti: le uve del Ramisella arrivano da una vigna di 12 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 85 q



Terreno: pianeggiante, di medio impasto, tendente all'argilloso

Sistema di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot

Vendemmia: prima decade di settembre

Vinificazione: fermentazione in acciaio a temperatura controllata, operata da lieviti indigeni, con macerazione di 15 giorni. Fermentazione malolattica svolta

Affinamento: in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi. Vino non filtrato