ACQUISTATO IL .....

"Coste a Preola" Nero d'Avola Sicilia DOC 2024 2024



Ricco, intenso e morbido

Coste a Preola. Così si chiamano i vigneti che ricadono nel lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. Nero d'Avola al 100%, questo vino nasce da una lavorazione di uve provenienti dalla Sicilia Sud-occidentale, tra Mazara del Vallo e Trapani, a un'altitudine di circa 25 metri sul livello del mare. Rosso certificato biologico, le uve del Coste a Preola Nero d'Avola, in particolare, arrivano da una vigna di 12 anni. La vendemmia si svolge durante la seconda decade di settembre. Le uve, giunte in cantina, vengono avviate immediatamente a trasformazione. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di circa 2 settimane. Al termine di quella alcolica, si svolge anche la fermentazione malolattica e il vino così ottenuto affina in acciaio, in contatto con le proprie fecce fini, per circa 7 mesi prima dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Al naso rivela una buona complessità, una dolce speziatura con sentori di amarena e di piccoli frutti di bosco. In bocca è ricco, intenso e morbido. Giustamente tannico, rivela un'ottima persistenza. Ottimo per accompagnare secondi di carne rossa alla griglia, cacciagione, piatti tartufati, formaggi piccanti e stagionati.

Clara e Annamaria Sala sono due vere donne del vino. Sono figlie d'arte e oggi sono il volto, giovane e solare, di una bella azienda vinicola siciliana. Stiamo parlando di Gorghi Tondi, una tenuta che si trova a Mazzara del Vallo, all'interno di un contesto naturale di rara bellezza. Siamo, infatti, all'interno di un'oasi protetta del WWF, dove il blu del cielo e del mare si fondono con il candore della spiaggia e il verde delle vigne che arrivano a pochi metri dalla battigia. Un luogo incantevole da visitare dove, dopo aver appagato lo spirito, si ha anche la possibilità di assaggiare vini di grande eleganza. Gorghi Tondi nasce dall'amore per la natura di Dora, la bisnonna di Annamaria e Clara. Nel 2000 papà Michele, con un'esperienza di oltre quaranta anni nel mondo del vino, decide, insieme alla moglie Doretta e alle figlie, di dare vita a una propria azienda, concentrandosi sulla produzione di vini biologici e senza solfiti. Le uve sono coltivate tra il mare e la terra, all'interno della Riserva naturale integrale Lago Preola e Gorghi Tondi, a Mazara del Vallo. 130 ettari, cullati dalla brezza marina. Condizioni ambientali uniche e irripetibili.

La Vigna

Terreno	Substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot.
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta. Il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 7 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Buona complessità al naso, d'impatto piacevolmente speziato, con sentori di amarena e piccoli frutti di bosco. Al palato ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821