ACQUISTATO IL .....

"Spassoso" Rosso Terre Siciliane IGP 2024 2024

Intrigante e fruttato



Spassoso è un interessante rosso che nasce dalla lavorazione di un blend di uve rosse parzialmente appassite. Un vino intrigante e fruttato proposto qui da Tenuta Gorghi Tondi. La bella etichetta colorata rievoca un'esuberanza multisfaccettata, tipicamente siciliana. Un collage di immagini che accosta arte, natura, tradizione, musica, passione e tanta convivialità. Spassoso è un vino "complesso" da un punto di vista produttivo, ma facile e accessibile per neofiti e appassionati. Terre Siciliane IGP, le uve provengono dalla Sicilia Sud-occidentale. Uve a bacca nera locali e internazionali, con Nero d'Avola, Syrah e Perricone, in percentuali diverse in base all'annata. Le vigne, di circa 16 anni, si trovano in una zona collinare, ben esposta alla ventilazione e caratterizzata da buone escursioni termiche tra giorno e notte. La vendemmia si svolge nella terza decade di settembre. Il 15-20% delle uve raccolte (la porzione di Perricone) viene messo ad appassire per una decina di giorni in fruttaio, per poi essere vinificato separatamente. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 10 giorni. Al termine di quella alcolica, ha inizio la fermentazione malolattica e il vino così ottenuto affina in acciaio, in contatto con le proprie fecce fini, per circa 5 mesi prima di incontrare la bottiglia. Di colore rubino brillante con riflessi porpora, al naso richiama la marasca, i gelsi neri e la prugna. In bocca, invece, è intenso, leggermente speziato, gradevolmente persistente. Con una buona trama tannica. Si sposa bene a taglieri di salumi e formaggi, carni rosse alla griglia.

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 all'argilloso.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola, Syrah, Perricone (percentuali diverse in base all'annata)
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica svolta. Il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi e qualche altro mese in bottiglia.
Sensazioni	Dal colore rubino brillante con riflessi porpora. Al naso profuma di marasca, gelsi neri e prugna. Al palato è intenso, leggermente speziato, gradevolmente persistente, con una buona trama tannica e una chiusura di bocca precisa.

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