ACQUISTATO IL .....

"Meridiano 12" Syrah Sicilia DOC 2021 2021

Elegante e di grande corpo

Meridiano 12, Sicilia DOC, Syrah in purezza. Questo rosso targato Tenute Gorghi Tondi nasce nei vigneti attraversati dal 12° meridiano, luogo ideale per la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità. Qui, infatti, le uve acquistano ricchezza e intensità di sentori, oltre a una piacevole sapidità. Vino certificato biologico, le uve vengono raccolte nell'area Sud-occidentale dell'isola, tra Mazara del Vallo e Trapani, a un'altitudine di circa 25 metri sul livello del mare. Da una vigna, in particolare, di 17 anni di età, con alta densità e bassa resa per ettaro. La vendemmia si svolge durante la prima decade di settembre. In cantina, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione pellicolare che si protrae per circa 2 settimane. Al termine di quella alcolica, viene svolta anche la fermentazione malolattica. Il vino ottenuto, affina in acciaio, sulle proprie fecce fini, per circa 7 mesi. Di colore rosso rubino con riflessi violacei, al naso rivela un profumo fruttato con sentori di lampone, mora e ciliegia. Poi richiami di salvia e il caratteristico pepe nero. In bocca, invece, è ricco, intenso e morbido. Giustamente tannico, ha un'ottima persistenza. Vino elegante e di grande corpo. Perfetto con i secondi di carne rossa, la selvaggina e i formaggi a pasta dura di buona stagionatura.

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	Di medio impasto tendente all'argilloso.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino Rosso DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah 100%
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 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta. Il vino così ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 7 mesi.
Sensazioni	Dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con sentori di lampone, mora e ciliegia, sentori di salvia e il caratteristico pepe nero. Al palato è ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza. Elegante e di grande corpo.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821