



ACQUISTATO IL

Sorante Nero d'Avola Sicilia DOC

2017

Sua maestà il Nero d'Avola



Svinando

Non esiste un vino che rappresenti meglio la Sicilia nel mondo del classico Nero d'Avola. Un vero campione di incassi negli ultimi vent'anni. Un rosso che, grazie alla sua innata piacevolezza e alla schiettezza che dimostra, riesce sempre a mettere tutti d'accordo. E' difficile, infatti, che una volta aperta la bottiglia, al termine della cena ne avanzi qualche goccia. Sorante è l'interpretazione di Gorgi Tondi del tipico Nero d'Avola coltivato sulla costa Ovest dell'isola. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso dominano le sensazioni fruttate, con la ciliegia matura, la prugna succosa e per chi la conosce anche qualche ricordo vivo di uva spina. In bocca si presenta ricco e caldo, armonico e vellutato. Il finale, lungo quanto basta per non farci sentire la mancanza dopo pochi istanti, presenta una leggera speziatura molto tipica per il vitigno.

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 Gorgi 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.

La Vigna

Terreno	Pianeggiante, di medio impasto con tendenza all'argilloso
Esposizione	Sud est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d'Avola 100%

Gradazione 14,5%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo 50 anni

Abbinamento Ideale con formaggi stagionati, salumi, carni rosse alla griglia e brasati di selvaggina.

Vinificazione Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata, con macerazione per 2 settimane. Fermentazione malolattica svolta.

Sensazioni Colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco, persistente, con sensazioni di ciliegia, prugna matura e uva spina. Al palato è caldo, armonico e vellutato, con finale leggermente speziato e persistenza aromatica importante

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