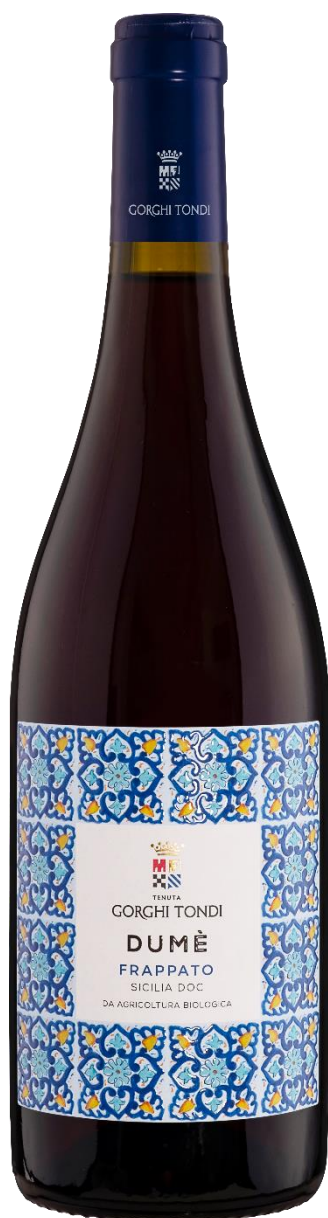


Dumè 2020

Frappato Sicilia DOC da agricoltura biologica – linea Maioliche



Un inedito. Per la prima volta, una delle più celebri varietà della Sicilia orientale entra nella collezione di Gorgi Tondi con il “nostro” Dumè; un rosso intenso e fresco, da bere con una compagnia allegra e spensierata, alla ricerca di momenti di pura serenità e piacevolezza. Da bere anche leggermente freddo!

Vitigno: Frappato 100%

Gradazione alcolica: 12,5%

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

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Note di degustazione: dal colore rosso rubino chiaro con riflessi violacei. Intenso, con note fruttate di mora, lampone e melograno, abbastanza complesso e fragrante. Al palato è fresco, con una buona struttura, sul palato è vellutato e suadente

Abbinamenti: capace di esaltare le note della parmigiana di melanzane, delle lasagne al pesto o del pesce azzurro. Servire a 12-14 ° C

In vigna: le uve del Dumè arrivano da una vigna giovane di 6 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 100 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso, e il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge durante la seconda decade di settembre

In cantina: il mosto fermenta in acciaio, a temperatura controllata, con macerazione di 10 giorni e la fermentazione malolattica viene svolta. Il vino affina in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi e ulteriori 2 mesi in bottiglia

Prima annata: 2017

Bottiglie prodotte: 10.500

Formato bottiglia: 750 ml

