



TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

## Palmarès Brut S.A.

Vino spumante Brut da agricoltura biologica– linea Spumanti

---



*Palmarès, termine di origine latina che, con il significato di “degno della vittoria”, sta a indicare l’eccellenza di questo spumante, ennesima espressione di quel tesoro che sono le uve Grillo coltivate in un vigneto che coniuga, da un lato, le peculiarità di un terroir come quello della Riserva Naturale del WWF da cui prende il nome l’azienda, e dall’altro, l’influenza del mare e delle sue brezze iodate.*

**Vitigno:** Grillo 100%

**Gradazione alcolica:** 11,5%

**Tecnica di spumantizzazione:** metodo Martinotti o Charmat

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un’altitudine di circa 25 m/slm

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Note di degustazione:** dal colore giallo paglierino, animato da un *perlage* persistente. Bouquet ricco, raffinato ed equilibrato, che ricorda i fiori di campo e la mela Granny Smith. Al palato secco, pieno, sapido e invitante con sentori di albicocca e pera. Lascia un piacevole retrogusto ammandorlato

**Abbinamenti:** ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, ideale per accompagnare ogni occasione speciale. Servire a 6-8 °C

**In vigna:** le uve del Palmarès arrivano da una vigna di 17 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 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 la prima decade di agosto

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814

Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) Italia – Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia – Tel.+39 0923 657364

[info@gorghitondi.it](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)

**In cantina:** il vino base fermenta in acciaio, a temperatura controllata, e successivamente viene messo in autoclave. Qui viene addizionato di mosto fresco, della stessa varietà e annata, e di lieviti, per avviare la rifermentazione. Affinamento in acciaio per il periodo della presa di spuma, da un minimo di 30 a un massimo di 50 giorni. Segue qualche mese di sosta in bottiglia prima della commercializzazione

**Prima annata:** 2011

**Formato bottiglia:** 750 ml (25.000 bottiglie) – 1,5 l (250 bottiglie)

