

Ramisella 2020

Nero d'Avola Sicilia DOC da agricoltura biologica senza solfiti aggiunti
linea Contrade



*Il **Ramisella** Nero d'Avola è frutto della volontà della Tenuta Gorghi Tondi di interpretare il principe dei vini di Sicilia in una veste diversa, fresca e naturale, attraverso un metodo di produzione strettamente biologico – nel pieno rispetto della Riserva in cui ricade la Tenuta – senza aggiungere anidride solforosa durante le fasi di produzione.*

Vitigno: Nero d'Avola 100%

Gradazione alcolica: 14%

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

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Note di degustazione: rosso rubino intenso. Al naso ciliegia, con note di macchia mediterranea e una leggera speziatura. Al palato è ricco ed equilibrato, dal tannino presente ma ben integrato, con grande aroma, persistenza e buona mineralità

Abbinamenti: si sposa con carni rosse, formaggi stagionati e cacciagione. Servire a 16-18 ° C

In vigna: le uve del Ramisella arrivano da una vigna di 13 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 85 q. Il terreno è pianeggiante, di medio impasto, tendente all'argilloso e il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge la prima decade di settembre

In cantina: il mosto fermenta in acciaio, a opera di lieviti indigeni, a temperatura controllata, ed effettua una macerazione di 15 giorni. La fermentazione

malolattica è svolta. Il vino affina in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi e non è filtrato prima dell'imbottigliamento

Prima annata: 2018

Bottiglie prodotte: 6.000

Formato bottiglia: 750 ml

