



## Meridiano 12 Syrah 2021

Sicilia DOC da agricoltura biologica – linea Territoriali



*Syrah in purezza che nasce nei vigneti attraversati dal 12° meridiano. Luogo ideale per la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità da millenni. Le uve qui acquistano ricchezza e intensità di sentori e una piacevole sapidità. **Meridiano 12 Syrah** si rivela fruttato e speziato nel calice, con le nuances tipiche del vitigno alle quali si aggiungono, con eleganza, le note di macchia mediterranea caratteristiche di questo areale.*

**Vitigno:** Syrah 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

**Allergeni:** contiene solfiti

**Note di degustazione:** 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

**Abbinamenti:** mostra tutto il suo carattere con i secondi di carne rossa e la selvaggina di pelo oppure con formaggi a pasta dura di buona stagionatura. Servire a 16-18 °C

**In vigna:** le uve del Meridiano 12 Syrah arrivano da una vigna di 17 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 75 q. Il terreno è pianeggiante, di medio impasto tendente all'argilloso e il sistema di



TENUTA

**GORGHI TONDI**

VINI PER NATURA

**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)



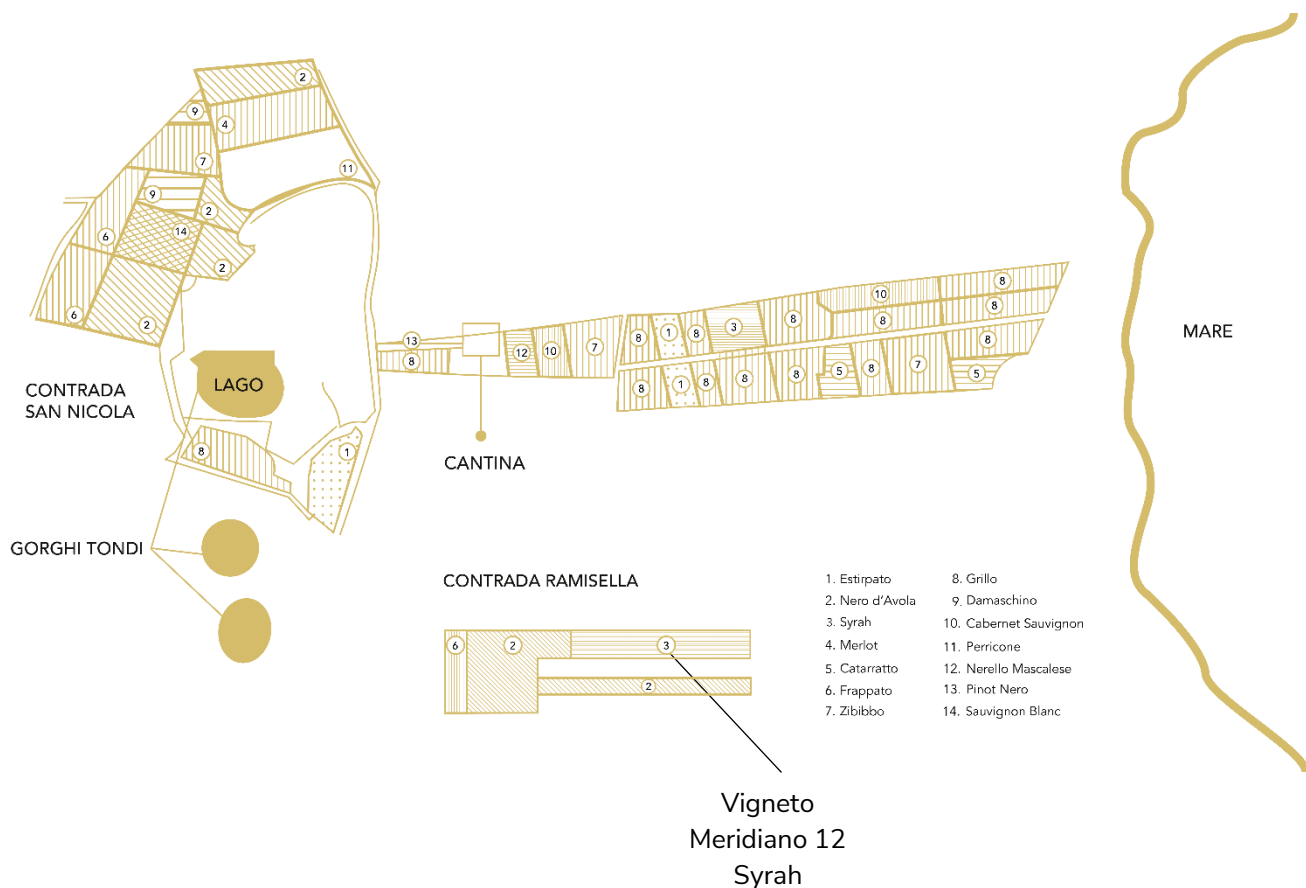
allevamento è la contropalliera con potatura a cordone speronato. La vendemmia si svolge durante la prima decade di settembre

**In cantina:** 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

**Prima annata:** 2009

**Bottiglie prodotte:** 15.500

**Formato bottiglia:** 750 ml



TENUTA

**GORGHI TONDI**

VINI PER NATURA

**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)