



## SorelleSala 2020

Rosso Riserva Sicilia DOC – Vino SIGNATURE



*SorelleSala rappresenta il viaggio intrapreso agli inizi di Tenuta Gorghi Tondi da Annamaria e Clara Sala, un'unione tra sorelle per realizzare il sogno di famiglia e mostrare la straordinaria pluralità vitivinicola della Sicilia.*

*È un vino che segna l'evoluzione della filosofia aziendale, frutto della maturità dei vigneti della tenuta. Un rosso riserva suadente e strutturato, ottenuto dalla migliore selezione di uve Nero d'Avola unite ad altre varietà, che matura lungamente in barrique di rovere francese per esprimere la sua naturale eleganza.*

**Vitigno:** Nero d'Avola prevalente, Syrah e Cabernet Sauvignon

**Gradazione alcolica:** 14,5%

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

**Allergeni:** contiene solfiti

**Note di degustazione:** rubino splendente, impenetrabile con impercettibili riflessi porpora. Frutta rossa, frutti di bosco e delicate note terziarie di tostato, cubano, e bacca di vaniglia, per finire con pepe nero e leggeri accenni balsamici. Un manto vellutato avvolge la bocca, al contempo potente, ricco e suadente. Giustamente tannico e di lunga e piacevole persistenza

**Abbinamenti:** accompagna egregiamente carni rosse, arrostiti, selvaggina, brasati, taglieri a base di salumi e formaggi di media stagionatura. Servire a 16-18° C



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)



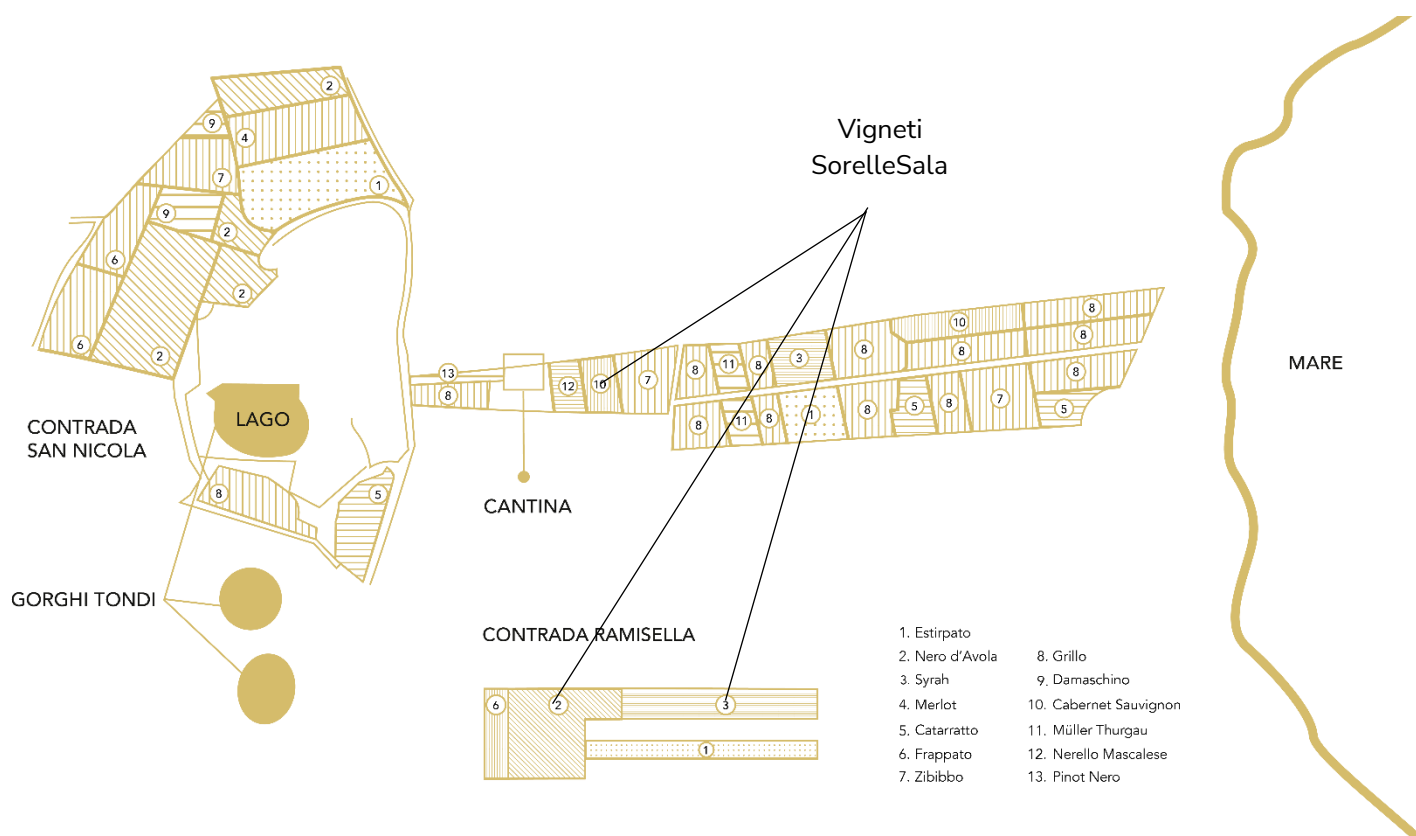
**In vigna:** le uve del SorelleSala arrivano da vigneti con un'età media di oltre 20 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di 65 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge tra la prima e la seconda decade di settembre

**In cantina:** la fermentazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, con una macerazione di circa 2 settimane sulle bucce. Fermentazione malolattica svolta. Il vino affina in *barrique* di rovere francese per 14 mesi, e ulteriori 8 mesi in bottiglia prima di andare in commercio

**Prima annata:** 2020

**Bottiglie prodotte:** 12.500 / 300

**Formato bottiglia:** 750 ml / 1,5 l



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)