



## Spassoso 2022

Rosso Terre Siciliane IGP – Vini del buonumore



**Spassoso** è il nostro blend da uve rosse parzialmente appassite, intrigante e fruttato.

L'etichetta rievoca un'esuberanza multifaccettata, tipicamente siciliana, attraverso un *collage* di immagini che accosta arte, natura, tradizione, musica, passione e tanta convivialità. Il nome rivela, invece, attraverso un gioco di parole, la tecnica di vinificazione scelta per questo vino, solare e divertente.

Spassoso rappresenta l'atteggiamento fiducioso e ottimista che contraddistingue Tenuta Gorgi Tondi e il suo racconto di un bere contemporaneo. Un vino complesso da un punto di vista produttivo, ma facile e accessibile per neofiti e appassionati.

**Vitigno:** Nero d'Avola, Syrah e Perricone (in percentuali diverse in base all'annata)

**Gradazione alcolica:** 14%

**Residuo zuccherino:** 12 g/l

**Allergeni:** contiene solfiti

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, Valle del Belice, a un'altitudine di circa 250 m/slm

**Note di degustazione:** dal colore rubino brillante con riflessi porpora. Al naso profuma di marasca, gelsi neri e prugna. Al palato è intenso, leggermente speziato, gradevolmente persistente, con una buona trama tannica e una chiusura di bocca precisa.



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)



**Abbinamenti:** perfetto al calice, si sposa perfettamente a taglieri di salumi e formaggi, carni rosse e hamburger alla griglia. Servire a 16-18° C

**In vigna:** le uve di Spassoso provengono da vigne di circa 16 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 70 q. Il vigneto si trova in una zona collinare, ben esposta alla ventilazione e caratterizzata da buone escursioni termiche giorno-notte. Il terreno è 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 la terza decade di settembre. Il 15-20% delle uve raccolte (la porzione di Perricone) viene messo ad appassire per una decina di giorni in fruttai, per poi essere vinificato separatamente

**In cantina:** il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, con macerazione di 10 giorni. Fermentazione malolattica svolta. Il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi e qualche altro mese in bottiglia

**Prima annata:** 2021

**Bottiglie prodotte:** 16.000

**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)