



Meridiano 12 Syrah 2022

Sicilia DOC vino biologico – 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: 13,5%

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 18 anni, in Contrada Ramisella, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 70 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 - www.gorghitondi.it



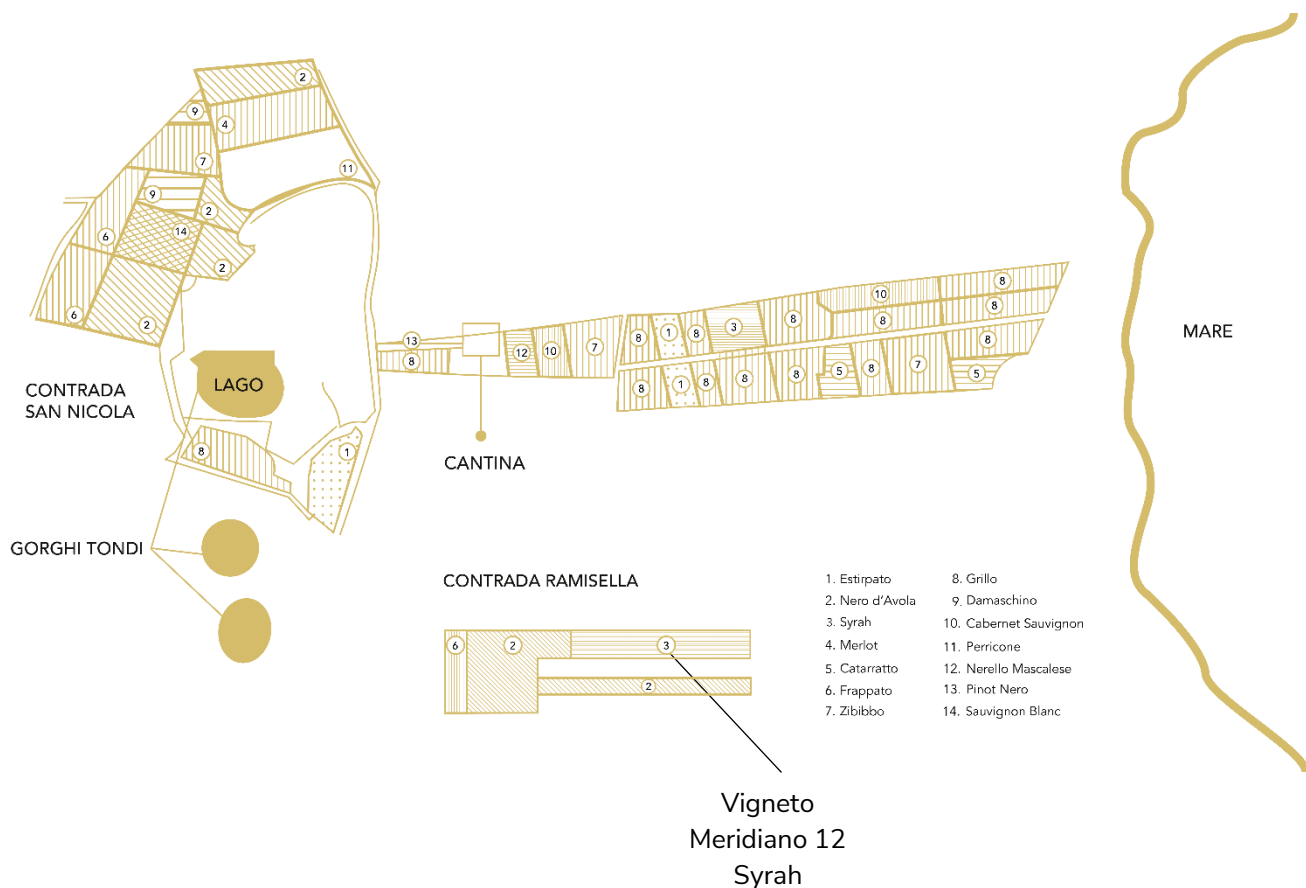
allevamento è la contropalliera con potatura a cordone speronato. La vendemmia si svolge durante la prima decade di settembre.

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 9 mesi, e ulteriori 5 mesi in bottiglia.

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 - www.gorghitondi.it