

Rosa Dei Venti IGP

Producteur : Tenuta Gorghi Tondi

Classification : Terre Siciliane IGP

Lieu de production : Mazara del Vallo - Sicile

Cépages : Nero d'Avola

Vendange : Manuelle, à la fin du mois d'août

Pressurage : Doux

Vinification : Fermentation à température contrôlée (15 ° -17 °C) dans des cuves en inox de 50 hl et élevage sur lies durant 4 mois

Couleur : Rose brillant intense

Parfum : Délicat et vif avec des arômes de fruits des bois et plus particulièrement de la framboise et de la fraise

Saveur : Sec avec une bonne structure, doux et fruité, équilibré et savoureux, le palais est agréable et harmonieux

Affinement : 4 mois sur lies dans des cuves en inox

Sucre résiduel : 13 gr/l

Alcool : 11%

Accompagnement : Idéal comme apéritif, parfait avec des plats de poisson, des crustacés des oursins et des huîtres

Temperature de service : 8°-10° C



Producent : Tenuta Gorghi Tondi

Classificatie : Terre Siciliane IGP

Productiestreek : Mazara del Vallo - Sicilië

Druivensoorten : Nero d'Avola

Oogst : Handmatig, einde augustus

Persing : Zacht

Vinificatie : Gisting in roestvrijstalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur (15 ° -17 °C) en rijping op droesem voor 4 maanden

Kleur : Intens en briljant roze

Parfum : Delicaat en levendig met aroma's van bosvruchten en meer in het bijzonder framboos en aardbei

Smaak : Droog met een goede structuur, zacht en fruitig, evenwichtig, aangenaam en harmonieus

Rijping : Rijping op droesem in roestvrijstalen tanks voor 4 maanden

Restsuiker : 13 g/l

Alcohol : 11%

Gerechten : Ideaal als aperitief, uitstekend bij visgerechten, schelpdieren, zee-egels en oesters

Serveertemperatuur : 8°-10° C