

Rajàh 2022

Zibibbo Sicilia DOC da agricoltura biologica – vino SIGNATURE



*Un'icona del mare come il nautilus, per un vitigno, lo Zibibbo, che arriva dal mare con la dominazione araba nel bacino del Mediterraneo. **Rajàh** è il nostro omaggio alla cultura siciliana e alla dualità siculo-tunisina di Mazara del Vallo.*

La conchiglia simboleggia il terroir di Gorghi Tondi, il suo inscindibile legame con il Mare Nostrum e la natura circostante. Sotto forma di fossile, il nautilus è uno degli ingredienti essenziali dei terreni calcarei della tenuta, ed è capace di regalare alle uve e ai vini la caratteristica mineralità. La sua peculiare forma a spirale rappresenta una proporzione numerica esistente in natura detta "sezione aurea", che da secoli incarna la perfezione e la bellezza, specie nell'arte. È inoltre emblema di rinnovamento.

Vitigno: Zibibbo 100%

Gradazione alcolica: 13%

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Allergeni: contiene solfiti

Note di degustazione: giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco e fragrante, aromatico con note di agrumi (cedro e mandarino), zagara e gelsomino. Aromatico, avvolgente, fresco, molto persistente con un finale minerale.

Abbinamenti: perfetto con formaggi saporiti, arrostiti di pesce, in particolare gamberi e aragoste, con piatti speziati e piccanti e paté di foie gras. Servire a 8-10° 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 - www.gorghitondi.it



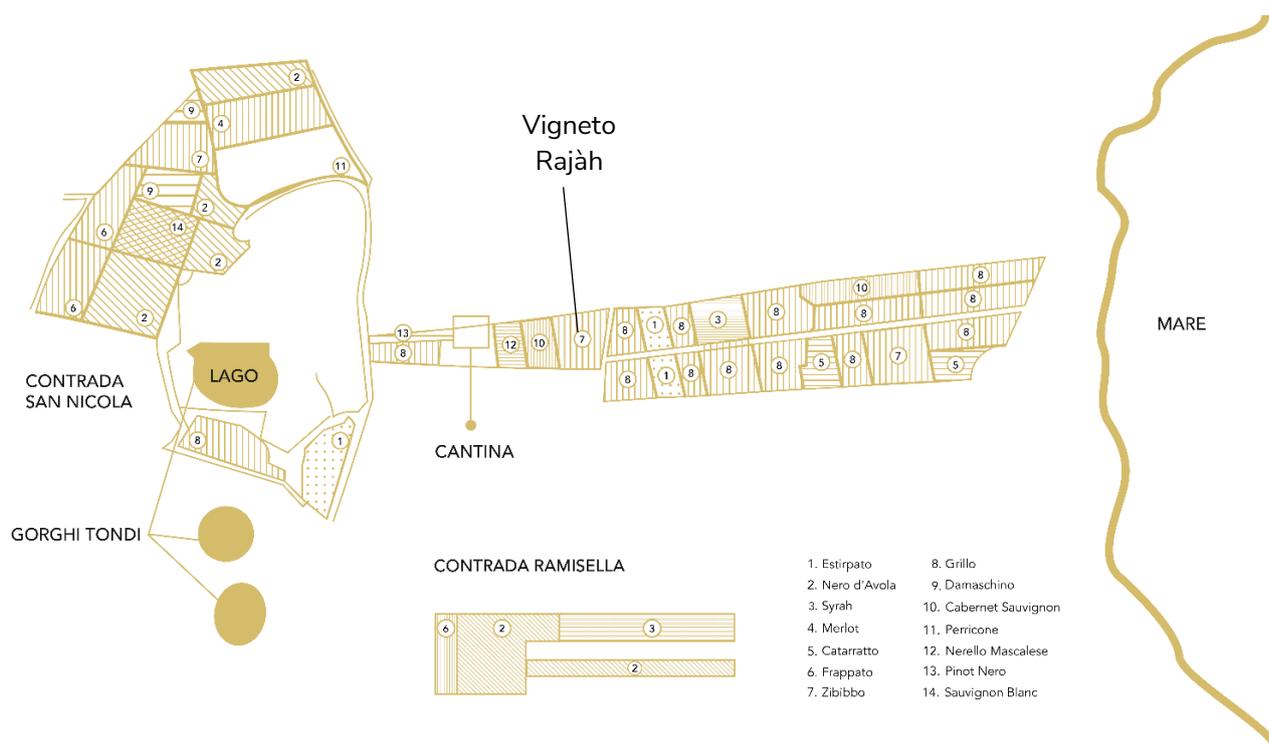
In vigna: le uve del Rajàh arrivano da vigne di oltre 20 anni di età, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 70 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a cordone speronato. La vendemmia si svolge durante la seconda decade di agosto

In cantina: dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per almeno 5 mesi e poi ulteriori 5 mesi in bottiglia

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 12.000

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 - www.gorghitondi.it