



Dumè 2023

Frappato Sicilia DOC biologico – linea Maioliche



C'è sempre una prima volta per tutto. Una delle più storiche e celebri varietà autoctone della Sicilia orientale entra nella collezione di Gorghi Tondi con il **Dumè** (in siciliano “il nostro o alla nostra maniera”); un rosso intenso e fresco, da bere con una compagnia allegra e spensierata, alla ricerca di momenti di pura serenità e piacevolezza. Da bere anche leggermente freddo!

Vitigno: Frappato 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 s.l.m.

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Allergeni: contiene solfiti

Note di degustazione: dal colore rosso rubino chiaro con riflessi granati. Intenso, con note fruttate di lampone, arancia sanguinella e melograno, abbastanza complesso e fragrante. Al palato è fragrante, succoso, e sfoggia un tannino leggero e suadente

Abbinamenti: capace di esaltare le note della parmigiana di melanzane, delle lasagne al pesto o del pesce azzurro. Servire fresco a 12- 14 ° C

In vigna: le uve del Dumè arrivano da una delle vigne più giovani della tenuta, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 55 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al



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



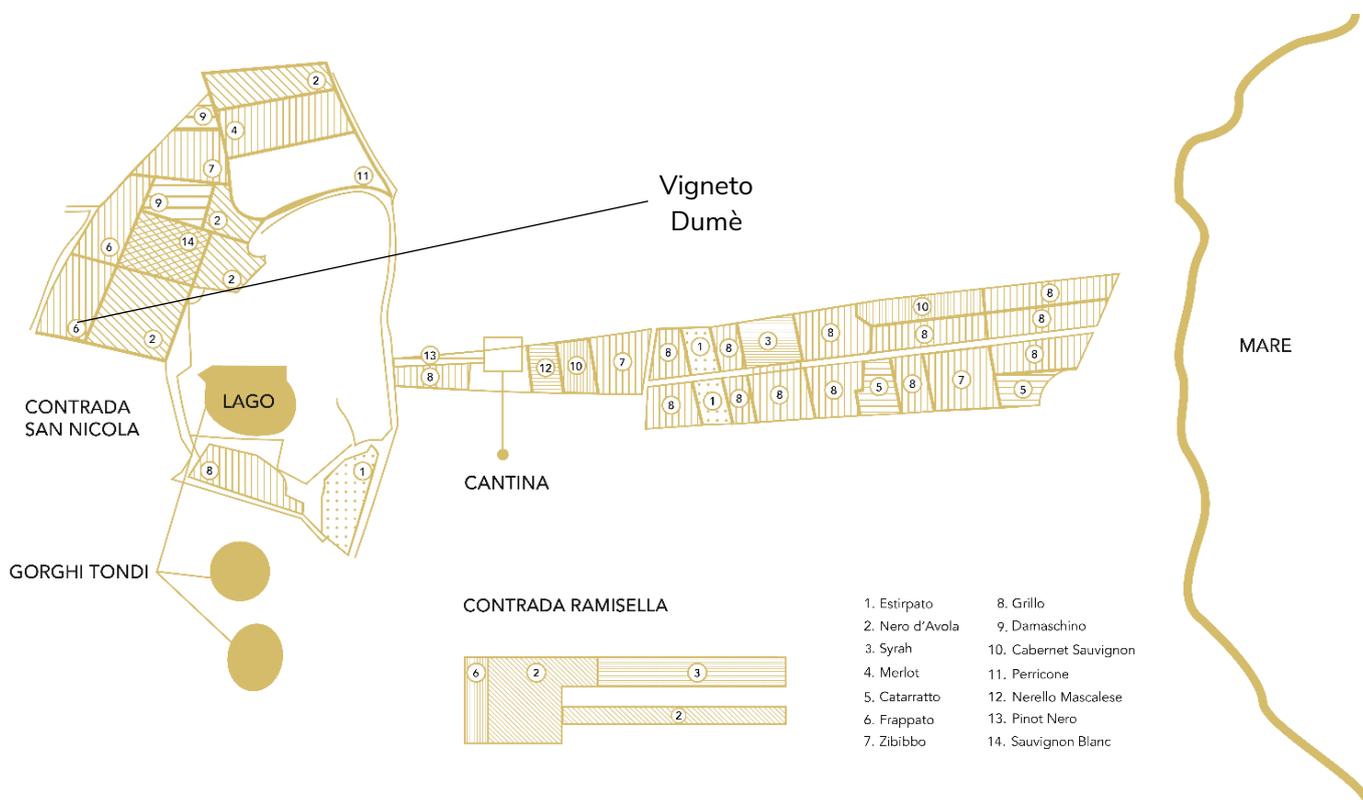
sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge durante la prima decade di settembre

In cantina: il mosto fermenta in acciaio, a temperatura controllata, con macerazione di 10 giorni e la fermentazione malolattica viene svolta. Il vino affina in acciaio, sulle fecce fini, per 7 mesi e ulteriori 2 mesi in bottiglia

Prima annata: 2017

Bottiglie prodotte: 10.500

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