VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Ghammi Magnum 20

Productor: Viteadovest

Rosso IGP Terre Siciliane

100% Nero d’Avola · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Sicilia, Italia

Classy o Funky: Funky

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 10 años

Producción anual: 18000 (Botellas).

Suelo: Arcilla,Caliza



VITICULTURA:
La principal herramienta del campo es la observación, de ahí apostar por seguir el ritmo de la Naturaleza y dar vida a técnicas de cultivo con la mirada puesta en la tradición y la experimentación. De tal modo se eligió mantener el pasto de invierno y realizar abono verde antes del verano. Desde 2018 la empresa esta certificada como ecológica. La vendimia se hace manual durante los primeros 10 días de septiembre

VINIFICACIÓN:
Nero d'Avola en su pureza. Maceración con las pieles durante 5 días, trasiego, fermentación en acero, fermentaciones espontáneas a partir de levaduras autóctonas, sin intervención en las uvas, sin adición de sulfuro ni otros aditivos químicos, prensado con la prensa hidráulica tradicional. El envejecimiento se realiza sobre lías finas hasta marzo, en acero.

NOTAS DE CATA:

Ghammi es de un brillante color rojo rubí. En nariz, explota con juventud y frescura, con notas de frambuesa, pimienta negra, hierbas aromáticas penetrantes del mediterráneo, tomates secos y matices de anchoa. En el paladar, se confirma los aromas con gran vivacidad, una excelente frescura y un sabor marino.

MARIDAJE:

Este vino va bien con risottos, platillos de cerdo ahumado o incluso algo un poco mas especiado como un adobo.