



# TANAURPI

## MALBEC

### ROSSO TERRE SICILIANE IGT

*In un piccolo vigneto di malbec nel cuore di Gazerotta nasce Tanaurpi, il cui nome richiama le volpi presenti in questa area, proteggendo il vigneto da volatili e roditori. Un rosso dall'identità unica ed elegante e dal gusto morbido e fresco.*

#### UVE

Malbec in purezza

#### TERRITORIO DI ORIGINE

Tenuta Gazerotta

Foglio di mappa 144, particelle 457 e 478

Mazara del Vallo - Provincia di Trapani

#### TERROIR

**Terreno:** caratterizzato da una matrice argillosa, misto sabbiosa, ricca di minerali e con ottima ritenzione idrica.

**Altimetria:** 20m sul livello del mare.

**Clima:** area sottoposta a stress idrico dovuto alla distanza dal mare. Questa condizione è mitigata dalla naturale ritenzione idrica del terreno.

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Epoca di raccolta a partire dalla seconda decade di settembre. Lunga macerazione a temperatura controllata fino a completamento della fermentazione alcolica. Affinamento di 6 mesi in vasche di acciaio. Imbottigliamento senza alcuna filtrazione, per esaltare al meglio le caratteristiche gusto-olfattive.

#### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso vivace.

**Profumo:** evidenti note di frutti rossi e violetta si uniscono a piacevoli sentori balsamici e speziati.

**Gusto:** molto morbido, di buona struttura, equilibrato e persistente, caratterizzato da una piacevole freschezza.

#### ABBINAMENTI

Da gustare in abbinamento ad un risotto con funghi e tartufo o ad un arrosto di maiale, stupisce anche in situazioni informali, accompagnato da taglieri di formaggi stagionati. Servire a 18°-19°C.

#### GRADO ALCOLICO

13,5% vol

#### FORMATO

75 cl