



# GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

T E R R I T O R I A L I

## COSTE A PREOLA – GRILLO

*Coste a Preola è il nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua biodiversità: così si chiamano i vigneti che ricadono in questo lembo occidentale dell'isola a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF del Lago Preola e Gorghi Tondi. **Coste a Preola Grillo** è il vino-simbolo del forte legame tra la nostra azienda e l'Oasi naturalistica.*

**Classificazione:** Terre Siciliane IGP

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Provenienza:** Sicilia sud-occidentale Agro di Mazara del Vallo

**Uvaggio:** 100% Grillo

**Grado Alcolico:** 12,5% vol.

**Colore:** giallo brillante ingentilito da riflessi verdolini

**Profumo:** elegante, intenso, penetrante, dalle spiccate e complesse note varietali, in cui si riconoscono note di frutto della passione, menta, ananas e pesca bianca

**Gusto:** ottimo equilibrio, pieno, morbido e fragrante con acidità vivace; buona persistenza

**Abbinamento:** particolarmente indicato con antipasti di pesce crudo e crostacei. Ottimo con zuppe di pesce, pesce al forno e timballi di verdure saporite

**Temperatura di servizio ideale:** 8°-10°C

**Annate prodotte:** 2006, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016



Tenuta Gorghi Tondi s.a.s

Uffici: Via Sanità 29/B, 91025 Marsala (Tp) | Tel. +39 0923 719741 - Fax +39 0923 711881 | [gorghitondi.it](http://gorghitondi.it)  
Cantina e Vigneti: C.da San Nicola, 91026 Mazara del Vallo (TP) | Tel. +39 0923 657364 | P.IVA 01983130814