



GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

P A S S I T I

GRILLODORO

*Unico nel panorama enologico regionale della Sicilia, il "GRILLODORO" può essere considerato una vera e propria rarità: è il sole dorato della Sicilia imbottigliato e messo a disposizione dei veri **winelovers**. Ottenuto da una vendemmia tardiva di uve surmaturate in pianta e caratterizzate dalla muffa nobile detta "Botrytis Cinerea", che si forma nel nostro vigneto, affacciato sul Mediterraneo. Il nome, che racchiude appieno l'essenza di questo preziosissimo nettare di-vino, è fortemente simbolico.*

Classificazione: Indicazione Geografica Protetta Sicilia

Provenienza: Sicilia sud-occidentale Agro di Mazara del Vallo

Uvaggio: 100% Grillo, surmaturazione delle uve sulla pianta con successivo sviluppo di Botrytis Cinerea (muffa nobile)

Grado Alcolico: 13% vol.

Colore: limpido, brillante, cristallino, dal colore dorato, leggermente ambrato

Profumo: bouquet delicatissimo, con sentori floreali di zagara d'arancio e gelsomino, con un tocco finale mielato

Gusto: franco, armonico, gradevole, con sentori di miele e frutta tropicale, che persistono piacevolmente

Abbinamento: esprime un perfetto connubio con pasticceria secca a base di mandorla, tiramisù e dolci di ricotta

Temperatura di servizio ideale: 8°-10°C

Annate prodotte: 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2014



Tenuta Gorghi Tondi s.a.s

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