Kheirè 2023

Grillo Riserva Sicilia DOC biologico – linea SIG*NATURE*

Kheirè *è un'espressione di benvenuto in greco antico, che celebra le nostre origini e la proverbiale ospitalità isolana. È l'omaggio di Gorghi Tondi alla storia millenaria della Sicilia e all'epoca in cui l'isola era parte integrante della gloriosa Magna Grecia.*

Si tratta del primo e più importante vino bianco di famiglia, prodotto dalla migliore selezione di uve Grillo coltivate nella nostra tenuta affacciata sul Mediterraneo. Un vino bianco strutturato e longevo, con un parziale passaggio in barrique di rovere francese.

Vitigno: Grillo 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 / VIVA
Allergeni: contiene solfiti

Note di degustazione: giallo paglierino con riflessi verdolini**.** Intenso e persistente al naso, con fresche note agrumate e minerali, frangipane, zenzero, frutta a polpa gialla e un soffio di vaniglia. Al gusto è armonico, avvolgente, con un gradevole attacco minerale, una delicata nota di pasta di mandorle e un finale leggermente salino.
Abbinamenti: ideale con piatti di pesce, anche affumicato, e crostacei. Ottimo con sughi bianchi a base di maiale e coniglio alla cacciatora. Servire a 10° C

In vigna: le uve del Kheirè arrivano da vigne di circa 30 anni di età, la cui densità è di 4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di 80 q. Il terreno è pianeggiante, composto

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

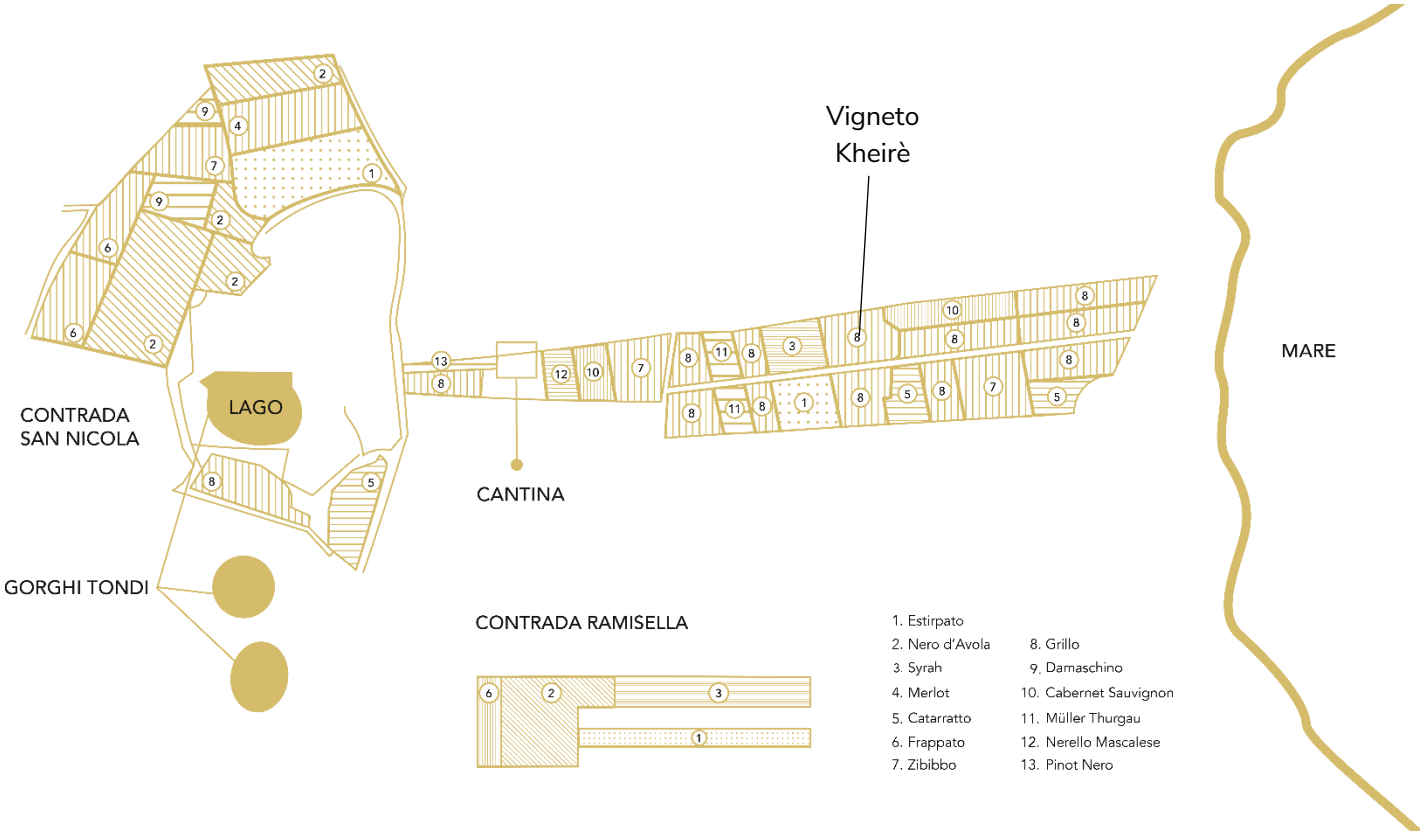
da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge durante la terza decade di agosto

In cantina: dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino ottenuto resta in acciaio, sulle fecce fini, per almeno 9 mesi. Una piccola parte della massa, circa il 35%, matura in *barrique* nuove di rovere francese per 8 mesi, per poi essere riassemblata con la massa principale. Prima della commercializzazione, il vino affina ulteriori 6 mesi in bottiglia

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 12.000 | 100

Formato bottiglia: 750 ml | 1,5 l



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