



## Benvenuti a Gorghi Tondi

### Ospitalità per Natura.

Vigneti a perdita d'occhio affacciati sul Mediterraneo, poggiati su terre calcaree, inframezzate da argille rosse, baciata dal sole e dalla costante brezza marina. Tutto intorno macchia mediterranea, zone palustri e ulivi saraceni.

Questo è Gorghi Tondi, *habitat* incontaminato di una Sicilia estrema, bellissima e suggestiva, incastonata all'interno della Riserva naturale [Lago Preola e Gorghi Tondi\\*](#). Viverla è un'esperienza che abbraccia cultura del vino, tutela del territorio, bellezza del paesaggio.

Siamo a due passi da Mazara del Vallo, dal suo centro storico, dalla kasba e dal museo del Satiro danzante, con la sua gastronomia inconfondibile, fatta di cous cous e gambero rosso; la costa, vicinissima e con il suo mare cristallino, è meta degli appassionati di surf e kitesurf, nella vicina Puzzeddu, e degli amanti di archeologia, nelle aree archeologiche di Segesta e Selinunte. Tutti elementi che rendono Gorghi Tondi una meta imperdibile del turismo di qualità.

Vivere il vino a Gorghi Tondi assume quindi un valore particolare: la cura nel percorso di visita della cantina e le occasioni di degustazione proposte in Enoteca sono il segno di un'ospitalità appassionata e attenta alle persone.

*\*Tenuta Gorghi Tondi non si occupa delle visite all'interno della riserva regionale Lago Preola e Gorghi Tondi. È comunque possibile prenotare, salvo disponibilità, una visita con personale qualificato del WWF Italia Onlus, ente preposto alla gestione e tutela della Riserva stessa, contattandoli direttamente.*



## DEGUSTAZIONE TERRITORIALE

**Durata:** 1 ora

**Vini in degustazione:**

Coste a Preola Grillo | Meridiano 12 Zibibbo Secco | Rosa dei Venti Nerello  
Mascalese | Coste a Preola Nero d'Avola | Meridiano 12 Syrah |

**Prezzo a persona:** (per la sola degustazione di 3 vini) 15 EUR

### Opzione senza numero minimo di partecipanti

È un percorso dedicato a chi desidera conoscere le tipicità enologiche della Sicilia, degustando una selezione di vini Gorghi Tondi dedicati, in prevalenza, ai vitigni autoctoni dell'isola. Potrete scegliere **tre vini** della nostra linea "Territoriali".

Programma della visita:

- Benvenuto e introduzione all'azienda presso la pineta affacciata sugli specchi d'acqua della riserva naturale Lago Preola e Gorghi Tondi tutelata dal WWF, a breve distanza dalla cantina
- Visita di cantina e barriccaia;
- Degustazione di 3 vini a scelta della linea **Territoriali**

**Al presente pacchetto degustazione potrete aggiungere un calice di spumante Palmarès Brut e/o passito Grillodoro al costo aggiuntivo di rispettivamente 2 EUR o 4 EUR.**



## DEGUSTAZIONE MAIOLICHE

**Durata:** 1 ora

**Vini in degustazione:**

Babbìo, *pétillant naturel* | Midor, Catarratto | Dumè, Frappato

**Prezzo a persona:** (per la sola degustazione di 3 vini) 15 EUR

### Opzione senza numero minimo di partecipanti

Questo percorso vi porterà alla scoperta di tre vini dall'autentico carattere siciliano, rappresentati in etichetta dalla tradizione ceramista delle "Maioliche", con le loro fantasie e i loro colori vivaci, segno distintivo inequivocabile dei nostri territori.

Programma della visita:

- Benvenuto e introduzione all'azienda presso la pineta affacciata sugli specchi d'acqua della riserva naturale Lago Preola e Gorgi Tondi tutelata dal WWF, a breve distanza dalla cantina
- Visita di cantina e barriccaia;
- Degustazione dei 3 vini della linea **Maioliche**

**Al presente pacchetto degustazione potrete aggiungere un calice di spumante Palmarès Brut e/o passito Grillodoro al costo aggiuntivo di rispettivamente 2 EUR o 4 EUR.**



## DEGUSTAZIONE CRU

**Durata:** 1-2 ore

**Vini in degustazione:**

Kheirè, Grillo | Rajàh, Zibibbo | Sorante, Nero d'Avola | Segreante, Syrah

**Degustazione solo vino:** 20 EUR

**Degustazione cibo-vino\*:** *finger food* 25 EUR / *light lunch* 30 EUR / pranzo 40 EUR

**\*Opzione con numero minimo:** 4 partecipanti (prenotazione obbligatoria con 2 giorni di anticipo)

La migliore selezione di Gorghi Tondi per chi desidera sviluppare una conoscenza enologica davvero esclusiva e particolare.

Un'esperienza di degustazione che traccia un percorso produttivo d'eccellenza attraverso le quattro etichette "Cru" della famiglia Sala, con cui poter riconoscere e apprezzare i concetti di identità e vocazione, la chiave di volta della filosofia produttiva di Gorghi Tondi.

Programma della visita:

- Benvenuto e introduzione all'azienda presso la pineta affacciata sugli specchi d'acqua della riserva naturale Lago Preola e Gorghi Tondi tutelata dal WWF, a breve distanza dalla cantina
- Visita di cantina e barriccaia;
- Degustazione di 4 vini della linea **Cru**

**Al presente pacchetto degustazione potrete aggiungere un calice di spumante Palmarès Brut e/o passito Grilloodoro al costo aggiuntivo di rispettivamente 2 EUR o 4 EUR.**



## DEGUSTAZIONE GRILLO EXPERIENCE

**Durata:** 1-2 ore

**Vini in degustazione:**

Palmarès Brut | Kheirè | Gilletto, senza solfiti aggiunti | Coste a Preola | Grillodoro

**Degustazione solo vino:** 20 EUR

**Degustazione cibo-vino\*:** *finger food* 25 EUR / *light lunch* 30 EUR / pranzo 40 EUR

**\* Opzione con numero minimo:** 4 partecipanti (prenotazione obbligatoria con 2 giorni di anticipo)

Una vocazione produttiva realizzata vendemmia su vendemmia. Così Gorghi Tondi è il Grillo e il Grillo è Gorghi Tondi.

Un affascinante percorso di degustazione per conoscere questo nobile vitigno della tradizione siciliana, vinificato in tutte le sue possibili declinazioni, dallo spumante, passando per i vini fermi, per chiudere in dolcezza con l'unico esempio di vino muffato prodotto da uve Grillo in Sicilia.

Programma della visita:

- Benvenuto e introduzione all'azienda presso la pineta affacciata sugli specchi d'acqua della riserva naturale Lago Preola e Gorghi Tondi tutelata dal WWF, a breve distanza dalla cantina
- Visita di cantina e barriccaia;
- Degustazione di 5 vini a base Grillo 100%



## DEGUSTAZIONE PIC NIC

**Durata:** 1 ora e 30 minuti

**Vini in degustazione:**

1 bottiglia a scelta delle linee Spumanti | Territoriali | Maioliche

**Degustazione cibo-vino:** stuzzichini in accompagnamento al vino scelto 25 EUR a persona\*

**Pacchetto stagionale:** da metà aprile a metà ottobre

**\*Opzione con numero minimo:** 2 partecipanti (prenotazione obbligatoria con 2 giorni di anticipo)

Un vero e proprio pic nic all'interno della tenuta Gorghi Tondi, con tanto di cestino e coperta, per vivere appieno un'esperienza immersiva nella natura.

Una degustazione in autonomia per assaporare i nostri vini con vista sui luoghi in cui nascono, crescono e vengono prodotti, per toccare con mano la GT Experience.

In caso di condizioni climatiche avverse il pacchetto pic nic potrà essere sostituito con un altro pacchetto degustazione di valore uguale o superiore.

Programma della visita:

- Appuntamento in Enoteca, all'ora stabilita, per la consegna del cestino contenente l'occorrente per il pic nic (sarà necessario lasciare un documento di identità)
- Tempo a vostra disposizione per il pic nic nella zona dedicata di 1 ora e 30 minuti (entro gli orari di attività della cantina)



## DEGUSTAZIONE WINELOVER (CON AGRONOMO ED ENOLOGO)

**Durata:** 2 ore e 30 minuti

**Vini in degustazione:**

Palmarès Brut Grillo | Kheirè, Grillo | Rajàh, Zibibbo | Sorante, Nero d'Avola | Segreante, Syrah | Grillodoro, Grillo

**Degustazione cibo-vino:** *light lunch* (antipasto, piatto principale e dolce) 80 EUR\*

**\*Opzione con numero minimo:** 4 partecipanti (prenotazione obbligatoria con 15 giorni di anticipo)

Un vero e proprio viaggio all'interno del mondo Gorghi Tondi dedicato ai *winelover*. Il percorso inizia con un calice di Spumante Palmarès per darvi il benvenuto in cantina.

Il tour prosegue con una passeggiata nel vigneto, situato all'interno della Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorghi Tondi, accompagnati dal nostro Agronomo, che illustrerà la conduzione dei vigneti, le lavorazioni in campagna, sempre rispettose della natura e in perfetto equilibrio con le esigenze produttive. In seguito, con il nostro Enologo, visiterete la cantina per un approfondimento sulle tecniche di vinificazione adottate. L'esperienza si conclude con una degustazione tecnica sempre guidata dall'enologo.

Programma della visita:

- Benvenuto con calice di Spumante Palmarès Brut Grillo
- Visita in vigneto con l'Agronomo
- Visita di cantina con l'Enologo
- Degustazione tecnica dei 5 vini della linea **Cru** con l'Enologo
- Light lunch (antipasto, piatto principale e dolce)

**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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)

## **TERMINI E CONDIZIONI. POLITICA DI CANCELLAZIONE**

Perfezionando la prenotazione dei servizi il cliente accetta espressamente le seguenti condizioni di servizio:

1. Tutti i servizi vengono effettuati su prenotazione, chiamando il numero dedicato di Tenuta Gorghi Tondi (+39 351 0930988), inviando una e-mail all'indirizzo [enoturismo@gorghitondi.com](mailto:enoturismo@gorghitondi.com) o anche contattandoci tramite l'apposito modulo sul sito web istituzionale [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)
2. Le visite sono previste dal lunedì al venerdì, dalle 9:00 alle 17:00
3. Si prega di contattare lo staff Enoturismo per concordare giornate e orari di visita che meglio si combinino con le altre attività del vostro programma
4. La prenotazione si intende confermata dopo aver ricevuto una risposta diretta dello staff Enoturismo di Tenuta Gorghi Tondi, tramite e-mail o telefono
5. Le degustazioni di vino sono rivolte ai visitatori maggiori di età (18 anni)
6. Tutti i prezzi esposti si intendono IVA inclusa
7. Le degustazioni con solo vino comprendono grissini/cracker, eventualmente con alternativa per visitatori con intolleranze alimentari
8. In tutte le degustazioni in cui non sono presenti lo spumante Palmarès Brut Grillo o il passito Grillodoro, è possibile aggiungere un calice per singola referenza, al costo, rispettivamente di 2 EUR e 4 EUR
9. È possibile aggiungere ai pacchetti di degustazione anche altri vini, sulla base delle richieste dei visitatori. Ogni vino aggiunto avrà un costo a calice di 2 €
10. È necessario arrivare in cantina con almeno 15 minuti di anticipo sull'orario dell'attività concordata
11. I Visitatori sono tenuti a segnalare, in fase di prenotazione, eventuali intolleranze alimentari o allergie. In mancanza di tali segnalazioni, si declina ogni responsabilità di Tenuta Gorghi Tondi a riguardo
12. Il presente listino relativo ai pacchetti enoturistici potrebbe essere modificato senza preavviso
13. Eventuali modifiche / cancellazioni alla prenotazione devono essere comunicate entro 48 ore solari dall'ora di inizio dell'attività concordata. Queste dovranno essere comunicate unicamente in forma scritta, tramite e-mail





14. La modifica del numero dei partecipanti va comunicata entro 24 ore solari dall'inizio dell'attività concordata. In caso di mancata comunicazione di un numero inferiore di partecipanti, Tenuta Gorgi

Tondi si riserva il diritto di chiedere il pagamento di tutte le quote inserite nella prenotazione originariamente confermata

15. A integrazione del punto precedente, per prenotazioni di gruppi numerosi, Tenuta Gorgi Tondi può riservarsi il diritto di chiedere e ottenere una caparra a garanzia di almeno il 50% dell'importo dell'attività concordata. Tale caparra verrà trattenuta nel caso di modifica / cancellazione della prenotazione oltre i limiti delle 48 ore solari dall'inizio dell'attività concordata.