Coste a Preola Grillo 2025
Grillo Sicilia DOC – vino biologico

Vino bianco da uve Grillo – linea Territoriali

Coste a Preola Grillo racconta la varietà simbolo di Tenuta Gorghi Tondi nella sua espressione più fresca e giovane. Nasce in Sicilia sud-occidentale, nell'agro di Mazara del Vallo, a circa 25 metri sul livello del mare, tra il Mediterraneo e la Riserva naturale Integrale Lago Preola e Gorghi Tondi.

Le uve provengono da una giovane vigna allevata a controspalliera con potatura a Guyot, su suoli calcarei a medio impasto tendente al sabbioso. La vicinanza al mare, la ventilazione costante e la luce intensa definiscono un profilo aromatico netto e una naturale impronta sapida.

La vendemmia si svolge nella seconda decade di agosto. Dopo pressatura soffice, la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata. Il vino affina per almeno 5 mesi sulle fecce fini in acciaio, per preservarne integrità varietale e fragranza.

Al naso esprime note varietali di frutta tropicale, ananas e pesca bianca, con un accenno di menta.
Al palato è equilibrato, fragrante, con acidità vivace e chiusura leggermente salina che richiama la sua identità marina.

È un Grillo diretto e conviviale, pensato per accompagnare la quotidianità con autenticità.

Dati tecnici

- **Denominazione:** Grillo Sicilia DOC
- **Vitigno:** Grillo 100%
- **Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP), Sicilia sud-occidentale
- **Altitudine vigneti:** circa 25 m/slm
- **Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a Guyot

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

- **Vendemmia:** seconda decade di agosto
- **Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata
- **Certificazione:** biologico, IT-BIO-009 / VIVA
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Affinamento:** almeno 5 mesi in acciaio sulle fecce fini e qualche mese in bottiglia prima della commercializzazione
- **Formato:** 750 ml
- **Prima annata:** 2006

Dati analitici – Annata 2025

- **Titolo alcolometrico:** 12,5 % vol
- **Zuccheri residui:** 0 g/l
- **Acidità totale:** 6,4 g/**l**
- **pH:** 3,24
- **SO_2 totale:** 95 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 60.000

Abbinamenti: Ideale con crudi di mare, primi piatti a base di pesce, verdure di stagione, cucina mediterranea leggera. Servire a 8-10 ° C

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