Perrì 2024
Perricone Sicilia DOC – vino biologico
Vino rosso da uve Perricone – linea Maioliche

Il **Perrì** nasce dal desiderio di dare voce a una varietà rara e profondamente identitaria.
Il Perricone è l'unica uva a bacca nera autoctona della Sicilia occidentale, una terra storicamente vocata ai bianchi, dove questo vitigno ha rischiato a lungo di scomparire.

A Tenuta Gorghi Tondi il Perricone trova un contesto ideale per esprimersi in purezza, grazie a una viticoltura di mare che ne esalta eleganza, freschezza e profondità mediterranea. Perrì è il racconto di una Sicilia meno scontata, intensa ma misurata, capace di coniugare carattere e finezza.

La vendemmia avviene nella seconda decade di settembre. Le uve provengono da vigneti situati nell'agro di Mazara del Vallo, a circa 25 metri sul livello del mare, in un ambiente fortemente influenzato dalla ventilazione costante e dalla vicinanza al Mediterraneo.

La fermentazione si svolge in acciaio a temperatura controllata, con una macerazione di circa 20 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino affina sulle fecce fini in botti grandi di rovere francese da 20 hl, per preservare l'identità varietale del Perricone ed evitare sovrastrutture. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

Al naso si esprime con profumi avvolgenti di frutti rossi maturi, spezie dolci e leggere note balsamiche. Al palato è ricco ed elegante, con una struttura armonica e un finale lungo e sapido, che richiama la brezza marina che attraversa i vigneti della tenuta.

Perrì è un vino che racconta la poliedricità della Sicilia occidentale e il valore di una viticoltura che vive in equilibrio tra terra e mare.

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

Design Made in Sicily

L'etichetta fa parte della linea Maioliche. Come per Midor Catarratto e Dumè Frappato, il concept è stato dipinto dal maestro ceramista **Maurizio Scianna**, con cui Tenuta Gorghi Tondi collabora da diversi anni. Un segno visivo che traduce in immagine l'anima mediterranea del vino e il legame tra arte, territorio e artigianalità.

Dati tecnici

- **Denominazione:** Perricone Sicilia DOC
- **Vitigno:** Perricone 100%
- **Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP), Sicilia sud-occidentale
- **Altitudine vigneti:** circa 25 m s.l.m.
- **Sistema di allevamento:** Controspalliera con potatura a Guyot
- **Vendemmia:** Seconda decade di settembre
- **Vinificazione:** Fermentazione in acciaio a temperatura controllata, macerazione di circa 20 giorni
- **Certificazione:** biologico, IT-BIO-009 / VIVA
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Affinamento:**
  – almeno 11 mesi in botti grandi di rovere francese da 20 hl
  – almeno 4 mesi in bottiglia
- **Formato:** 750 ml
- **Prima annata:** 2024

Dati analitici – Annata 2024

- **Titolo alcolometrico:** 13% vol
- **Zuccheri residui:** circa 1 g/l
- **Acidità totale:** oltre 5,2 g/l
- **pH:** circa 3,68
- **SO_2 totale:** circa 78 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 9.000

TENUTA GORGHI TONDI
VINI PER NATURA

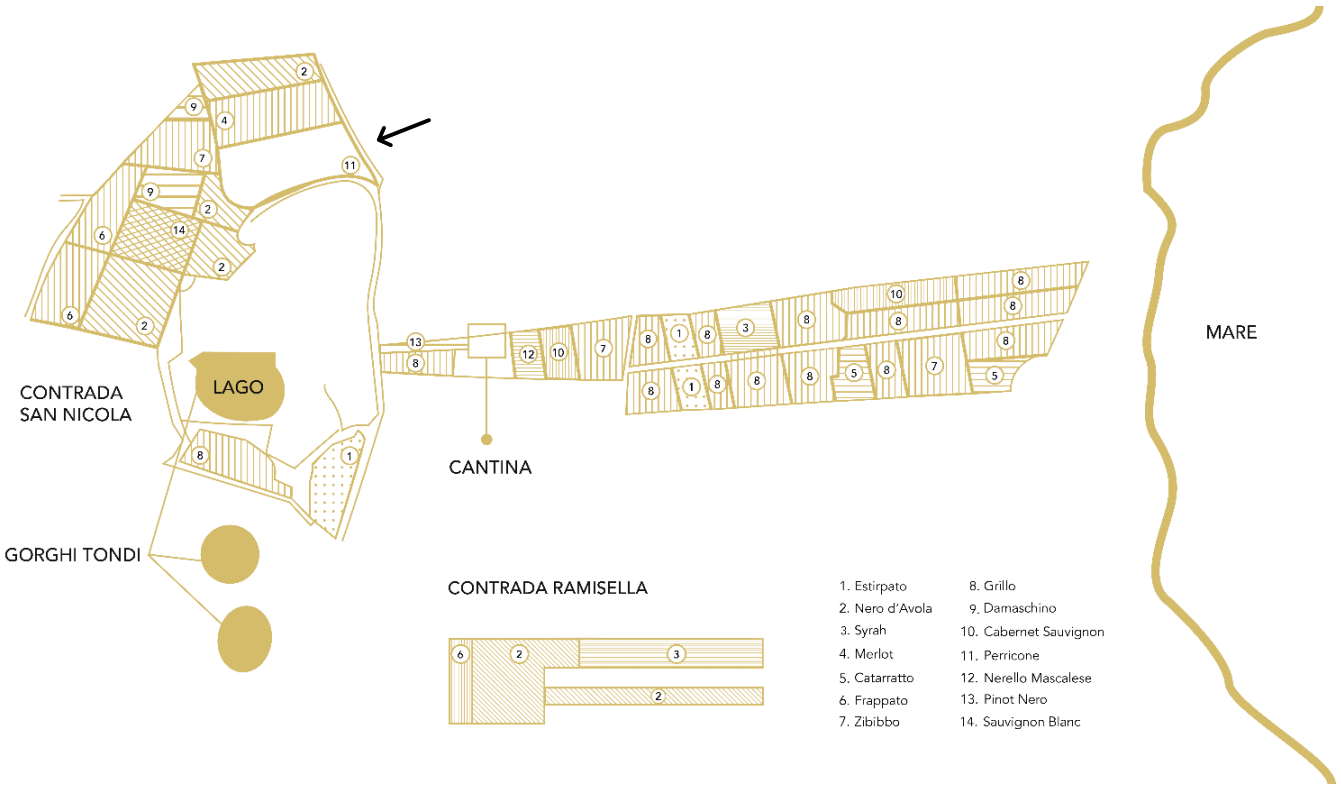
TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814
Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia
Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia
Tel.+39 0923 657364
info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it

Abbinamenti

Si abbina a piatti della cucina mediterranea a base di carni, verdure saporite e primi strutturati. Ideale anche con formaggi stagionati. Un rosso da tavola elegante, capace di accompagnare momenti di convivialità consapevole. Servire a 16-18 °C.

Il vigneto di Perrì



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