Palmarès Brut s.a.
Vino Spumante Brut (metodo Charmat) - biologico

Vino spumante da uve Grillo – linea Spumanti

Palmarès Brut nasce dal progetto spumanti avviato in azienda nel 2011 con l'obiettivo di interpretare la vocazione marittima dei vigneti di Mazara del Vallo attraverso una bollicina fresca, immediata e profondamente legata al territorio.

Le uve Grillo provengono da vigneti situati a pochi metri dal Mediterraneo, in una zona caratterizzata da ventilazione costante e da suoli calcarei con componente sabbiosa. Qui la vicinanza al mare contribuisce a preservare l'integrità delle uve e a mantenere una naturale ricchezza aromatica.

Dopo la vendemmia, che si svolge nella prima decade di agosto, il vino base fermenta in acciaio a temperatura controllata. Successivamente viene trasferito in autoclave, dove l'aggiunta di mosto fresco e lieviti avvia la presa di spuma secondo il **metodo Charmat o Martinotti**.

Il periodo di spumantizzazione dura tra i 30 e i 50 giorni, seguito da una breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione.

Al naso si apre con un bouquet elegante e raffinato che richiama i fiori di campo e la mela verde. Il sorso è secco, pieno e sapido, con richiami di pera e albicocca e una chiusura piacevolmente ammandorlata.

Uno spumante fragrante e marino che esprime la versatilità del Grillo nella sua versione spumantizzata e racconta la viticoltura del mare di Tenuta Gorghi Tondi.

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

Dati tecnici

- **Denominazione:** Vino spumante Brut biologico
- **Vitigno:** Grillo 100%
- **Zona di produzione:** Mazara del Vallo (TP), Sicilia sud-occidentale – Contrada San Nicola
- **Altitudine vigneti:** circa 25 m s.l.m.
- **Sistema di allevamento:** controspalliera con potatura a Guyot
- **Vendemmia:** prima decade di agosto
- **Vinificazione:** fermentazione del vino base in acciaio a temperatura controllata; presa di spuma in autoclave con aggiunta di mosto fresco e lieviti
- **Certificazione:** biologico / VIVA
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Affinamento:**

  presa di spuma in autoclave per 30–50 giorni
  breve sosta in bottiglia prima della commercializzazione

- **Formato:** 750 ml | 1,5 l
- **Prima annata:** 2011

Dati analitici

- **Titolo alcolometrico:** 11% vol
- **Dosaggio:** 7 g/l
- **Acidità totale:** 7,6 g/l
- **pH:** 3,15
- **SO_2 totale:** 108 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 25.000 (750 ml) | 250 (1,5 l)

Abbinamenti

Ideale come aperitivo e perfetto con antipasti di pesce, crostacei e piatti della cucina mediterranea. Servire a 6–8 °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