Rosa dei Venti 2025
Nerello Mascalese Terre Siciliane IGP – biologico

Vino rosato fermo da uve Nerello mascalese – linea Territoriali

Il **Rosa dei Venti** nasce come progetto di sperimentazione dedicato a uno dei vitigni più celebri della Sicilia orientale: il Nerello mascalese. Coltivato nei vigneti della tenuta affacciati sul Mediterraneo, nella piana di Mazara del Vallo, questo vitigno viene osservato nel suo adattamento alla "viticoltura del mare", caratteristica identitaria di Tenuta Gorghi Tondi.

L'obiettivo non è replicare le espressioni etnee di questa varietà, ma comprendere come cambi il suo carattere in un contesto pedoclimatico completamente diverso: vigneti pianeggianti a pochi metri dal mare, su suoli calcarei e sabbiosi, attraversati da una ventilazione costante.

In queste condizioni il Nerello mascalese matura prima rispetto alle zone di alta quota. L'invaiatura naturalmente disomogenea delle uve porta a vendemmiare quando una parte degli acini è ancora verde: una scelta che favorisce freschezza e delicatezza aromatica. La vinificazione in rosato è quindi la via più naturale per raccontare questa interpretazione mediterranea del vitigno.

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, con una breve macerazione sulle bucce in pressa. Il vino affina poi sulle fecce fini per cinque mesi, prima di completare il suo percorso con un breve affinamento in bottiglia.

Il profilo aromatico richiama la violetta e i piccoli frutti rossi, accompagnati da una sottile impronta marina. Al palato è asciutto, armonico e piacevolmente speziato, con una freschezza nitida e una delicata sapidità che rimandano al paesaggio mediterraneo da cui proviene.

Un rosato territoriale, pensato per la tavola quotidiana e capace di raccontare un'altra prospettiva del Nerello mascalese.

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:** Nerello mascalese Terre Siciliane IGP
- **Vitigno:** Nerello mascalese 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 cordone speronato
- **Vendemmia:** terza decade di agosto
- **Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata con breve macerazione sulle bucce in pressa
- **Certificazione:** biologico / VIVA
- **Allergeni:** contiene solfiti
- **Affinamento:**
  - 5 mesi in acciaio sulle fecce fini
  - alcuni mesi in bottiglia
- **Formato:** 750 ml
- **Prima annata:** 2018

Dati analitici – Annata 2025

- **Titolo alcolometrico:** 12,5 % vol
- **Zuccheri residui:** 2 g/l
- **Acidità totale:** 6,4 g/l
- **pH:** 3,32
- **SO_2 totale:** 72 mg/l
- **Bottiglie prodotte:** 13.000

Abbinamenti

Ideale con crostacei, pesce bianco alla griglia, sushi e cucina asiatica. Si abbina bene anche a pizze, verdure e carni leggere o in tartare. Temperatura di servizio: 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