

Grillodoro 2017 – vendemmia tardiva

Grillo Sicilia DOC da agricoltura biologica – specialità



Unico nel panorama enologico siciliano, il **Grillodoro** è una rarità, essendo il solo vino **muffato** prodotto sull'isola. È una vendemmia tardiva di uve Grillo surmature, caratterizzate dall'attacco della *Botrytis Cinerea*, la cosiddetta "muffa nobile", che si forma nel nostro vigneto affacciato sul Mediterraneo. La peculiare posizione dei filari favorisce lo sviluppo della botrite, poiché espone le uve all'alternanza di umidità, generata dal mare, sole e brezza: un fenomeno molto raro che rende il nostro Grillodoro un nettare preziosissimo. Da qui il nome fortemente simbolico del nostro passito, che richiama l'oro del sole siciliano messo in bottiglia per pochi e ricercati estimatori. Viene prodotto in pochissime bottiglie e non in tutte le annate.

Vitigno: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 13,5%

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, in contrada San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Allergeni: contiene solfiti

Note di degustazione: dal colore dorato, brillante, con leggeri riflessi ambra. Bouquet delicatissimo, con sentori floreali di fiori d'arancio e gelsomino, zafferano, e un tocco finale mielato. Al palato è franco, armonico, gradevole, con sentori di miele e frutta tropicale, che persistono piacevolmente

Abbinamenti: si esprime perfettamente nel connubio con pasticceria secca a base di mandorla, tiramisù e dolci di ricotta. Ideale con formaggi a pasta erborinata. Servire a 10-12° C



TENUTA

GORGHITONDI

VINI PER NATURA

TENUTA GORGHITONDI 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



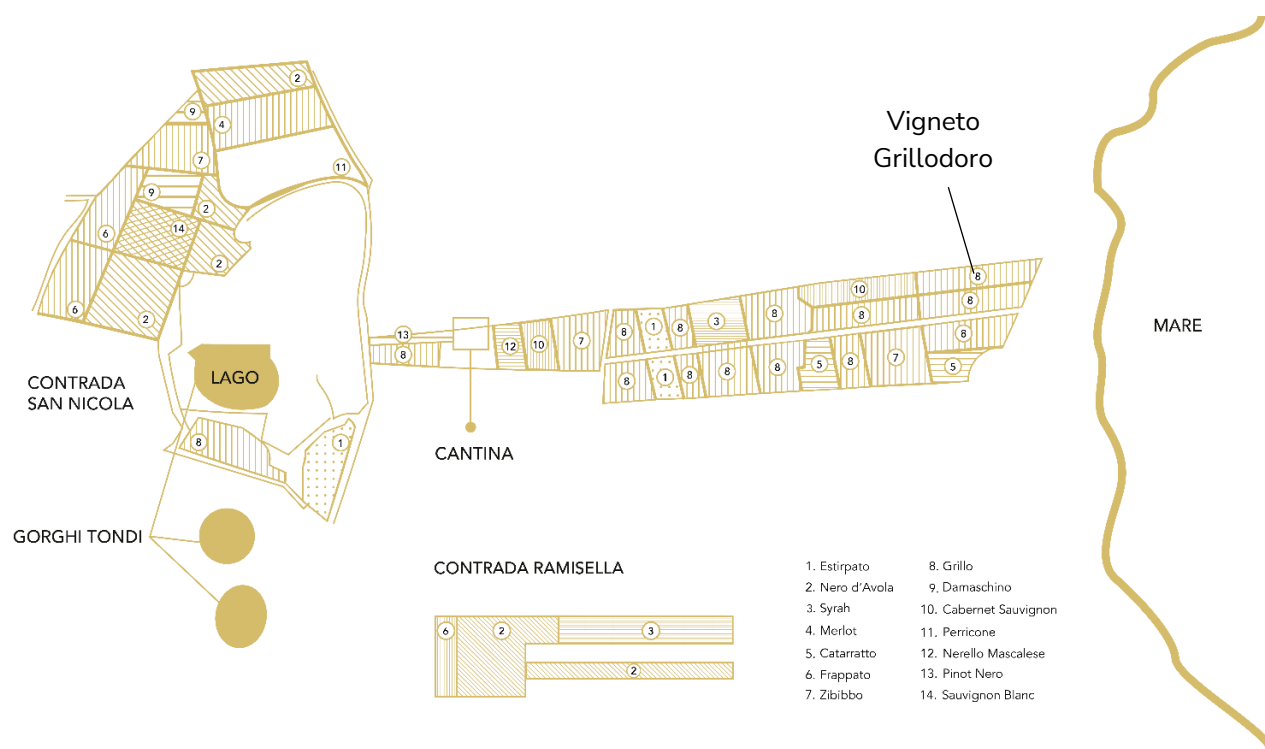
In vigna: le uve del Grillodoro arrivano da vigne di almeno 30 anni, la cui densità è di 3.200 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 20 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, prevalentemente sabbioso, e il sistema di allevamento è la contropalliera con potatura a Guyot. La vendemmia è manuale, a più riprese, e si svolge tra ottobre e novembre, nelle annate migliori in cui la Botrytis cinerea si è sviluppata sugli acini

In cantina: dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in piccoli fermentini in acciaio a temperatura controllata e il vino così ottenuto affina in *barrique* di rovere francese nuove, sulle fecce fini, per 2 anni e 1 ulteriore anno in bottiglia

Annate prodotte: 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2014, 2015, 2016, 2017

Bottiglie prodotte: 1.500

Formato bottiglia: 500 ml



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