



# Kheirè 2022

Grillo Riserva Sicilia DOC biologico – linea Signature



*Kheirè è un'espressione di benvenuto in greco antico, che celebra le nostre origini e la proverbiale ospitalità isolana. È l'omaggio di Gorgi Tondi alla storia millenaria della Sicilia e all'epoca in cui l'isola era parte integrante della gloriosa Magna Grecia.*

*Si tratta del primo e più importante vino bianco di famiglia, prodotto dalla migliore selezione di uve Grillo coltivate nella nostra tenuta affacciata sul Mediterraneo. Un vino bianco strutturato e longevo, con un parziale passaggio in barrique di rovere francese.*

**Vitigno:** Grillo 100%

**Gradazione alcolica:** 13%

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

**Allergeni:** contiene solfiti

**Note di degustazione:** giallo paglierino con riflessi verdolini. Intenso e persistente al naso, con fresche note agrumate e minerali, frangipane, zenzero, frutta a polpa gialla e un soffio di vaniglia. Al gusto è armonico, avvolgente, con un gradevole attacco minerale, una delicata nota di pasta di mandorle e un finale leggermente salino.

**Abbinamenti:** ideale con piatti di pesce, anche affumicato, e crostacei. Ottimo con sughi bianchi a base di maiale e coniglio alla cacciatora. Servire a 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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)



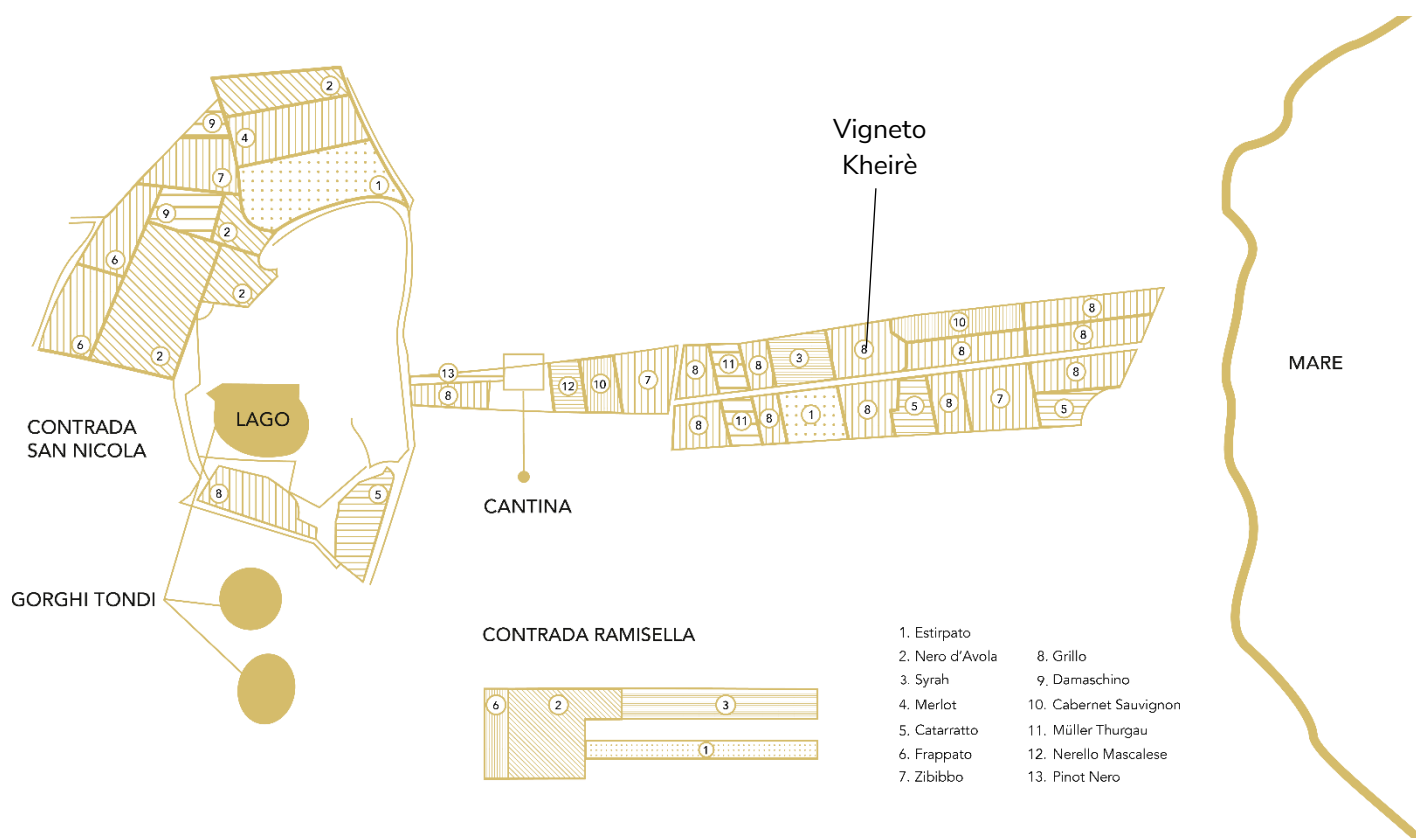
**In vigna:** le uve del Kheirè arrivano da vigne di circa 30 anni di età, la cui densità è di 4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di 70 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge durante la terza decade di agosto

**In cantina:** dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino ottenuto resta in acciaio, sulle fecce fini, per almeno 9 mesi. Una piccola parte della massa, circa il 35%, matura in *barrique* nuove di rovere francese per 8 mesi, per poi essere riassemblata con la massa principale. Prima della commercializzazione, il vino affina ulteriori 6 mesi in bottiglia

**Prima annata:** 2006

**Bottiglie prodotte:** 12.000 / 100

**Formato bottiglia:** 750 ml / 1,5 l



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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)