



TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA



## UNA STORIA LUNGA QUATTRO GENERAZIONI

La Tenuta Gorghi Tondi non sarebbe mai nata senza l'amore per la natura di Dora, bisnonna di Annamaria e Clara Sala, quarta generazione di una famiglia impegnata da un secolo nella valorizzazione del vino di qualità, in perfetto equilibrio con l'ambiente circostante.

È nel 2000 che papà Michele, con un'esperienza di oltre quaranta anni nel mondo del vino, decide, insieme alla moglie Doretta, di dare vita a una propria azienda insieme alle figlie. È il forte legame con il territorio, in particolare con i "gorghi" Alto, Medio e Basso, ad aver dato vita anche al nome dell'azienda. Un'oasi naturalistica, protetta dal WWF dal 1998, che racchiude un tesoro di specie volatili e acquatiche e una flora suggestivamente rara.



## VIGNETI E CANTINA IN UN'OASI NATURALISTICA

Nelle due proprietà San Nicola e Ramisella, a Mazara del Vallo, estremo occidentale della Sicilia, i vigneti si estendono per 130 ettari, in buona parte pianeggianti, e crescono a ridosso dei quattro piccoli laghetti della Riserva naturale integrale Lago Preola e Gorgi Tondi, formatisi all'interno in una depressione carsica dovuta alle piogge e al tempo che hanno eroso il terreno circostante.

Un ambiente unico e suggestivo, fortemente caratterizzato dal mare, e uno scenario naturalmente vocato a una viticoltura sostenibile.

La cantina sorge all'interno di un tradizionale baglio, in completa armonia con i vigneti e con il contesto naturale circostante, ed è dotata dei più moderni impianti per i processi di vinificazione in grado di tutelare le peculiarità dei nostri vitigni, frutto di un'agricoltura biologica e integrata.



Riserva Naturale "Lago Preola e Gorgi Tondi"  
Ente Gestore WWF ITALIA ONLUS



## LA SOSTENIBILITÀ E LA PRODUZIONE BIOLOGICA

Sorgendo all'interno di una Riserva Naturale del WWF, la Tenuta Gorgi Tondi vive una condizione unica, che non può prescindere dal rispetto della natura e dei suoi equilibri.

Attraverso un percorso complesso e virtuoso e impiegando energie pulite, a tutela della biodiversità, l'azienda produce vini di qualità certificata, mettendo al bando sostanze chimiche di sintesi e organismi geneticamente modificati, secondo i requisiti delle più severe norme dell'agricoltura biologica.

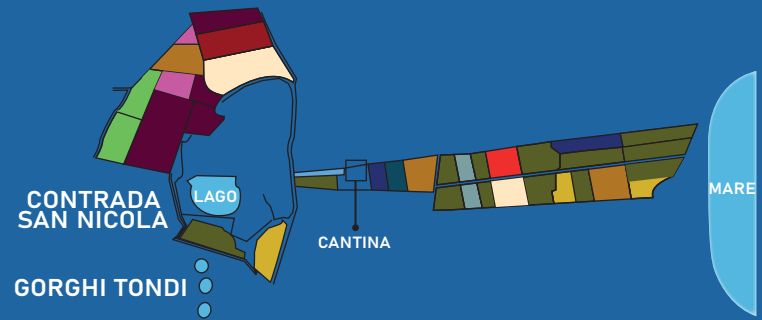
In prevalenza autoctone le uve coltivate nella tenuta: Grillo, Zibibbo, Nero d'Avola, Catarratto, Frappato e Nerello Mascalese, ma anche Syrah, presente in Sicilia da tempo. Tra questi, il Grillo di Contrad Gilletto e il Nero d'Avola di Contrada Ramisella sono la massima espressione dell'idea di rispetto e di "non intervento", poiché vinificati "senza solfiti aggiunti".



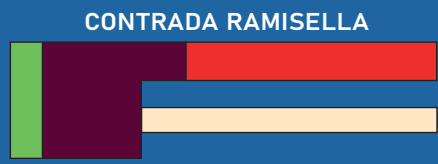


# UNA RARITÀ ENOLOGICA SUL MARE

Nel vigneto affacciato sul Mediterraneo, in un territorio storicamente vocato per la varietà Grillo, nasce l'unico vino muffato prodotto in Sicilia da questa varietà: il Grilloodoro. Il vino è prodotto con uve surmature, attaccate dalla Botrytis Cinerea o muffa nobile, che si forma naturalmente sui grappoli del vigneto sul mare, favorita dall'alternanza di umidità, ventilazione e caldo asciutto, condizioni ambientali uniche e spesso irripetibili. Il nome fortemente simbolico di Grilloodoro richiama l'oro del sole siciliano messo in bottiglia per pochi e ricercati estimatori, una vera e propria rarità alla stregua di alcuni dei più grandi e blasonati vini dolci naturali del mondo.



- Nero d'Avola
  - Syrah
  - Frappato
  - Nerello Mascalese
  - Merlot
  - Cabernet Sauvignon
  - Pinot Nero
- Catarratto
  - Grillo
  - Zibibbo
  - Müller Thurgau
  - Damaschino
  - Estirpato



BIO



### **PALMARÈS - BRUT**

Vino spumante Brut. Vino bianco spumantizzato con metodo Martinotti. Dal colore giallo paglierino, animato da un perlage persistente. Bouquet ricco, raffinato ed equilibrato, che ricorda i fiori di campo e la mela Granny Smith. Al palato secco, pieno, sapido e invitante con sentori di albicocca e pera. Lascia un piacevole retrogusto ammandorlato. Uvaggio: Grillo 100%

### **PALMARÈS ROSÉ - EXTRA DRY**

Vino Spumante Rosé Extra Dry. Vino rosato spumantizzato con metodo Martinotti. Dal colore buccia di cipolla carico. Al naso è fresco e delicato, con note di piccoli frutti rossi e fragoline appena raccolte. Al palato intrigante, vivace e ben equilibrato, con una piacevole vena acida. Uvaggio: Nero d'Avola 100%

SPUMANTI



## KHEIRÈ

Grillo DOC Sicilia. Vino bianco biologico vinificato e affinato in acciaio. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Intenso e persistente, con note di mandarlo in fiore e di brezza marina, delicate e fresche note agrumate. Armonico e di rara piacevolezza, con il suo attacco minerale ed il suo finale leggermente salino. Uvaggio: Grillo 100%

## RAJÀH

Zibibbo DOC Sicilia. Vino bianco biologico vinificato e affinato in acciaio. Giallo paglierino con riflessi verdolini. Ricco e fragrante, aromatico con note di agrumi (cedro, bergamotto) e zagara. Aromatico, avvolgente, fresco, molto persistente con un finale minerale. Uvaggio: Zibibbo 100%

## SORANTE

Nero d'Avola DOC Sicilia. Vino rosso vinificato in acciaio e affinato in barrique di rovere francese. Colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco, persistente, con sensazioni di ciliegia, prugna matura e uva spina. Al palato è caldo, armonico e vellutato, con finale leggermente speziato e persistenza aromatica importante. Uvaggio: Nero d'Avola 100%

## SEGREANTE

Syrah DOC Sicilia. Vino rosso vinificato in acciaio e affinato in barrique di rovere francese. Rosso splendente, impenetrabile con riflessi porpora. Frutta rossa, frutti di bosco e persistenti note terziarie di tostato, cubano, e bacca di vaniglia, per finire con pepe nero e leggeri accenni balsamici. Un manto vellutato avvolge la bocca, nello stesso tempo potente, ricco e piacevole, giustamente tannico, di lunga e piacevole persistenza. Uvaggio: Syrah 100%



## GRILLODORO

Unico nel panorama enologico siciliano, il GrilloDoro è una rarità, essendo il solo vino muffato prodotto sull'isola. È un vino passito ottenuto da 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 muffato, che richiama l'oro del sole siciliano messo in bottiglia per pochi e ricercati estimatori.

Classificazione: passito IGP Terre Siciliane

Provenienza: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, (TP) Contrada San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Uvaggio: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 13,5%

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

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



BIO



## BABBIO

Terre Siciliane IGP. Vino bianco biologico pétillant naturel vinificato in acciaio. Dai toni giallo paglierino, con riflessi verdolini. Al naso, intenso e floreale, con sentori di frutta fresca croccante a polpa bianca e agrumi. La delicata effervescenza al palato, ne esalta la freschezza e la sapidità. Uvaggio: Grillo, Zibibbo, Damaschino

## MIDOR

Catarratto DOC Sicilia. Vino bianco biologico vinificato e affinato in acciaio. Dai toni giallo paglierino, con riflessi verdolini. All'olfatto è intenso e spiccano note di agrumi e fiori, tra cui prevale il sambuco. Al gusto è avvolgente, fresco, ricco e persistente. Uvaggio: Catarratto 100%

## DUMÈ

Frappato DOC Sicilia. Vino rosso biologico vinificato e affinato in acciaio. dal colore rosso rubino chiaro con riflessi violacei. Intenso, con note fruttate di mora, lampone e melograno, abbastanza complesso e fragrante. Al palato è fresco, con una buona struttura, sul palato è vellutato e suadente. Uvaggio: Frappato 100%

MAIOLICHE



BIO



## GILLETTO

Grillo DOC Sicilia. Vino bianco biologico, senza solfiti aggiunti, vinificato e affinato in acciaio. Dal colore giallo paglierino dai riflessi verdolini. Al naso è intenso e persistente, con note iodate, floreali e sensazioni di pesca bianca. Al palato è equilibrato e fresco, con un gradevole finale salino. Uvaggio: Grillo 100%

## RAMISELLA

Nero d'Avola DOC Sicilia. Vino rosso biologico, senza solfiti aggiunti, vinificato e affinato in acciaio. Rosso rubino intenso. Al naso ciliegia, con note di macchia mediterranea e una leggera speziatura. Al palato è ricco ed equilibrato, dal tannino presente ma ben integrato, con grande aroma, persistenza e buona mineralità. Uvaggio: Nero d'Avola 100%



CONTRADE



BIO



## COSTE A PREOLA GRILLO

Grillo DOC Sicilia. Vino bianco biologico vinificato e affinato in acciaio. dal colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è elegante, intenso, dalle spiccate e complesse note varietali, in cui si riconoscono note di frutto della passione, menta, ananas e pesca bianca. Al palato ha un ottimo equilibrio, è pieno, ricco e fragrante con acidità vivace e buona persistenza. Uvaggio: Grillo 100%

## COSTE A PREOLA NERO D'AVOLA

Nero d'Avola DOC Sicilia. Vino rosso biologico vinificato e affinato in acciaio. Dal colore rosso rubino brillante con riflessi violacei. Buona complessità al naso, d'impatto piacevolmente speziato, con sentori di amarena e piccoli frutti di bosco. Al palato ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza. Uvaggio: Nero d'Avola 100%

## ROSA DEI VENTI

IGP Terre Siciliane. Vino rosato biologico vinificato e affinato in acciaio. Rosato brillante. Al naso combina le fragranti note floreali della violetta, la sapidità della brezza marina e i frutti rossi. Al palato è asciutto, armonico, gradevole, piacevolmente speziato. Uvaggio: Nerello Mascalese 100%

## MERIDIANO 12 ZIBIBBO

Zibibbo DOC Sicilia. Vino bianco biologico vinificato e affinato in acciaio. dal colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Avvolgente e aromatico, fruttato, con note di mandorla, albicocca, zagara, e salvia. Al palato è fragrante, con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità. Uvaggio: Zibibbo 100%

## MERIDIANO 12 SYRAH

Syrah DOC Sicilia. Vino rosso biologico vinificato e affinato in acciaio. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei. Fruttato con sentori di lampone, mora e ciliegia, sentori di salvia e il caratteristico pepe nero. Al palato è ricco, intenso, morbido, giustamente tannico, con un'ottima persistenza. Elegante e di grande corpo. Uvaggio: Syrah 100%





TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

C.da San Nicola  
91026 Mazara del Vallo (TP)

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

Tel. + 39 0923 719741

