ACQUISTATO IL .....

Kheirè Grillo Riserva Sicilia DOC 2019

Un bianco che ricorda il mare della Sicilia

Kheirè è una parola di origine greca che significa Benvenuto. Bianco da uve Grillo, è un bel vino del territorio. Questo vitigno, infatti, un tempo veniva usato quasi esclusivamente per la produzione del famoso Marsala mentre negli ultimi 20 anni è stato via via valorizzato grazie alla sua sorprendente ricchezza aromatica. Oggi, infatti, viene sempre più spesso lavorato in purezza per esaltare la ricchezza del frutto e dar vita a vini piacevolmente territoriali. Kheirè è l'omaggio di Gorghi 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. Nel bicchiere si presenta di un colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso e persistente, con fresche note agrumate e minerali, frangipane, zenzero, frutta a polpa gialla e un soffio di vaniglia. In bocca è armonico e di rara piacevolezza. Il finale, leggermente salino, ci fa sentire in riva al mare anche se ci troviamo in città.

Clara e Annamaria Sala sono due vere donne del vino. Sono figlie d'arte e oggi sono il volto, giovane e solare, di una bella azienda vinicola siciliana. Stiamo parlando di Gorghi Tondi, una tenuta che si trova a Mazzara del Vallo, all'interno di un contesto naturale di rara bellezza. Siamo, infatti, all'interno di un'oasi protetta del WWF, dove il blu del cielo e del mare si fondono con il candore della spiaggia e il verde delle vigne che arrivano a pochi metri dalla battigia. Un luogo incantevole da visitare dove, dopo aver appagato lo spirito, si ha anche la possibilità di assaggiare vini di grande eleganza.

La Vigna

Terreno	Pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Nord-est
Allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	Ideale con piatti di pesce anche affumicato, ottimo con pietanze a base di verdure
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Sensazioni	Armonico e di rara piacevolezza, con il suo attacco morbido e il suo finale leggermente salino

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821