ACQUISTATO IL .....

"Coste a Preola" Grillo Sicilia DOC 2025 2025

Pieno, ricco e fragrante



Coste a Preola è un nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua biodiversità. Così, infatti, si chiamano i vigneti che ricadono nel lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF Lago Preola e Gorghi Tondi. DOC Sicilia, questo bianco è certificato biologico. Dai vigneti, che si trovano pochi metri sopra il livello del mare, uve Grillo 100%. Dopo la raccolta, le uve vengono presto conferite in cantina per dare inizio alla delicata fase di trasformazione. Il mosto fermenta in vasche di acciaio, a temperatura controllata, e il vino ottenuto affina, sempre in acciaio, in contatto con le proprie fecce fini, per circa 5 mesi prima dell'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è elegante, intenso, dalle spiccate e complesse note varietali. Si riconoscono, in particolare, note di frutto della passione, menta, ananas e pesca bianca. In bocca, invece, rivela un ottimo equilibrio. Pieno, ricco e fragrante, rivela una fresca acidità e una buona persistenza. Particolarmente indicato con antipasti di pesce crudo e crostacei, è ottimo anche con zuppe di pesce, pesci al forno e timballi di verdure.

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. Gorghi Tondi nasce dall'amore per la natura di Dora, la bisnonna di Annamaria e Clara. Nel 2000 papà Michele, con un'esperienza di oltre quaranta anni nel mondo del vino, decide, insieme alla moglie Doretta e alle figlie, di dare vita a una propria azienda, concentrandosi sulla produzione di vini biologici e senza solfiti. Le uve sono coltivate tra il mare e la terra, all'interno della Riserva naturale integrale Lago Preola e Gorghi Tondi, a Mazara del Vallo. 130 ettari, cullati dalla brezza marina. Condizioni ambientali uniche e irripetibili.

La Vigna

Terreno	Substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Grillo 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Il mosto fermenta in acciaio, a temperatura controllata, e il vino ottenuto affina sempre in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi.
Sensazioni	Dal colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è elegante, intenso, dalle spiccate e complesse note varietali, in cui si riconoscono note di frutta tropicale, menta, ananas e pesca bianca. Al palato ha un ottimo equilibrio, è pieno, ricco e fragrante con acidità vivace e buona persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821