ACQUISTATO IL .....

"Maremeo" Bianco Terre Siciliane IGP 2022 2022



Fragrante e marino

Maremeo è un blend da uve bianche. Vino fresco e spensierato si ispira alla gioiosità della spuma del mar Mediterraneo. Un vino fragrante e marino, da sorseggiare in compagnia guardando l'orizzonte. Perfetto per l'estate e per una vita in vacanza! Terre Siciliane IGP, Marameo di Tenuta Gorghi Tondi nasce da uve provenienti dalla Sicilia Sud-occidentale, dall'agro trapanese, e dalla Valle del Belice. Nello specifico si tratta di un blend di uve a bacca bianca, locali e internazionali, Sauvignon blanc, Catarratto e Traminer aromatico, in percentuali diverse in base all'annata. Da vigne giovani, vendemmiate tra la seconda e la terza decade di agosto. In cantina, le uve vengono subito sottoposte a una pressatura soffice e il mosto viene fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto, poi, affina in cisterne di acciaio, in contatto con le proprie fecce fini, per almeno cinque mesi prima dell'imbottigliamento. In ultimo riposa ancora qualche mese in bottiglia prima di andare sul mercato. Nel bicchiere Maremeo si presenta di un bel colore dorato scarico, con riflessi verdolini. Al naso, note semi-aromatiche del Sauvignon, con sentori di lime e frutto della passione, insieme a pesca e una leggera nota speziata. In bocca, invece, ha un perfetto equilibrio. E' fresco e fragrante ,con un'acidità vivace e una buona persistenza. Perfetto con vellutate di verdura, formaggi freschi, ricotta e i caprini. Adatto anche ad accompagnare crostacei e carni bianche.

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 con tendenza al sabbioso
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura Guyot
Densità imp.	4600

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Sauvignon blanc, Catarratto e Traminer aromatico
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino così ottenuto affina in cisterne di acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi e qualche altro mese in bottiglia.
Sensazioni	Dal colore dorato scarico con riflessi verdolini. Al naso rivela le note semi-aromatiche del Sauvignon, con sentori di lime e frutto della passione, insieme alla pesca e una leggera nota speziata. Al palato ha un ottimo equilibrio, è fresco e fragrante con un'acidità vivace e una buona persistenza.

© 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