ACQUISTATO IL .....

"Meridiano 12" Zibibbo Sicilia DOC 2025 2025

Avvolgente e aromatico



Questo Zibibbo in purezza nasce nei vigneti aziendali attraversati dal 12° meridiano. Luogo ideale per la coltivazione della vite e la produzione di vini di qualità da millenni. Lo Zibibbo, in particolare, è una delle più varietà più antiche coltivate sull'isola, in grado di regalare ai vini che ne derivano freschi sentori agrumati e floreali. DOC Sicilia, questo bianco prodotto da Tenuta Gorghi Tondi è certificato Biologico. Le uve utilizzate per produrlo arrivano dai vigneti più giovani della tenuta, con una densità di 4.600 ceppi per ettaro e una produzione di circa 80 quintali di uva. La vendemmia si svolge durante la seconda decade di agosto. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e, al termine della trasformazione, il vino affina, sempre in acciaio, sulle proprie fecce fini per circa 5 mesi prima di essere imbottigliato. Nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è avvolgente e aromatico, piacevolmente fruttato, con note di mandorla, albicocca, zagara, e salvia. In bocca, invece, risulta fin da subito piacevolmente fragrante, con un perfetto equilibrio tra acidità e sapidità. Ideale come aperitivo, servito ben fresco è ottimo con piatti di pesce, in particolare crostacei, ricci e ostriche.

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	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	Zibibbo 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	Entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi.
Sensazioni	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.

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