



ACQUISTATO IL .....

Palmarès Brut

## La versatilità dell'uva Grillo



*Svinando*

Chi l'ha detto che un grande spumante debba per forza venire da una delle regioni del Nord Italia. Da qualche anno, infatti, anche alcune cantine del nostro meridione si sono attrezzate per produrre bollicine di qualità. Spesso adoperando vitigni autoctoni che, per loro natura, godono comunque di una buona acidità di base. E' il caso di questo Palmarès, che nasce da uve Grillo coltivate all'interno della riserva naturale del WWF da cui prende il nome l'azienda, con l'influenza del vicino mare e delle sue brezze iodate. Nel calice rivela un colore giallo paglierino animato da un bel perlage. Il bouquet è ricco, raffinato ed equilibrato. Ricorda i fiori di campo e la mela verde. In bocca è piacevolmente secco e sapido. Il vino perfetto da stappare in un'occasione speciale.

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 Gorgi 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.** 4600

### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Grillo 100%

**Gradazione** 11,5%

**Temp. Servizio** 8°

**Quando Berlo** 3 anni

**Abbinamento** Ottimo con piatti a base di pesce e crostacei, ideale per accompagnare ogni occasione speciale.

**Vinificazione** Fermentazione in acciaio, a temperatura controllata del vino base, che viene successivamente messo in autoclave. Qui viene addizionato di mosto fresco, della stessa varietà e annata, e di lieviti, per avviare la rifermentazione

**Sensazioni** 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

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