



ACQUISTATO IL

Kheirè Grillo Riserva Sicilia DOC

2019

Un bianco che ricorda il mare della Sicilia



Svinando

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 Gorgi 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 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. 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

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. 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