ACQUISTATO IL .....

Midor Catarratto Sicilia DOC 2019



Bianco tipicamente siciliano

In ogni azienda vinicola c'è sempre un vino che riveste un ruolo speciale. Un vino dedicato a chi l'azienda l'ha fondata e l'ha gestita magari per anni affrontando mille difficoltà. Nel caso di Gorghi Tondi, il vino in questione è il Midor, definito non a caso il "vino di famiglia". Il suo nome nasce dall'unione di Michele e Doretta, i genitori di Annamaria e Clara. E' un godibilissimo Catarratto in purezza, un vino tipicamente siciliano prodotto con uno dei più antichi e amati vitigni autoctoni isolani. Un vino fatto per essere servito in mille occasioni diverse, dall'aperitivo tra amici alla cena a base di pesce. Un bianco che nel calice si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso è intenso, con affascinanti note di agrumi e fiori bianchi, tra cui il sambuco. In bocca è avvolgente, fresco, ricco e persistente. Servito alla giusta temperatura, in una sera d'estate, ci farà sentire sulla riva del mare fin dal primo sorso.

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.

La Vigna

Terreno	Pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso
Esposizione	Nord Est
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	3200

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco DOC
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 100%
Gradazione	12%
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	5 anni
Abbinamento	Accompagna bene polpo arrosto o marinato, pesce alla griglia e crèpes gratinate.
Vinificazione	Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.
Sensazioni	Dai toni giallo paglierino, con riflessi verdolini. All'olfatto è intenso e spiccano note di agrumi e fiori, tra cui prevale il sambuco. Al gusto è avvolgente, fresco, ricco e persistente.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821