



Ziller 47

Vino bianco non fortificato



Ziller 47 è il vino della tradizione dedicato a nostro padre, Michele Sala.

Nasce da un progetto di ritorno agli albori della produzione vinicola dell'agro trapanese, caratterizzata da saperi tramandati per generazioni, rispetto e dedizione per la vigna e anni di attesa prima di assaporarne i frutti. Un'idea fortemente voluta da nostro padre e che chiude il cerchio sulla versatilità di un vitigno come il Grillo, in grado di esprimersi in tutte le tipologie di vino possibile.

Ziller 47 è un bianco, non fortificato, che prende ispirazione dalle versioni *pre-british*, figlie di un'epoca in cui l'aggiunta di alcol al vino non era ancora la norma e gli affinamenti prevedevano lunghi anni in botte, grazie anche a una gradazione alcolica naturale importante. Un vino dal sapore antico, in chiave contemporanea.

Il nome è un tributo al soprannome dato dagli amici a nostro padre, considerato preciso, puntiglioso e caparbio. L'anno è invece quello della sua nascita, il 1947.

Vitigno: Grillo

Gradazione alcolica: 16%

Residuo zuccherino: 14 g/l

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, in contrada San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m/slm



TENUTA

GORGHI TONDI
VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814

Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia

Tel. +39 0923 719741 – Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia

Tel. +39 0923 657364

info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it



Note di degustazione: colore lingotto liquido, dai riflessi ambrati. Profuma di bergamotto e cedro canditi, albicocca disidratata e composta di pere speziate, con una lieve vena torbata. Al palato è secco, fresco, ricco e avvolgente, con accenni di mela cotogna, note speziate dolci di zenzero e frutta secca

Abbinamenti: ideale con formaggi lungamente stagionati, anche erborinati, salsiccia “pasqualora” e ostriche. Perfetto in sostituzione di un distillato lungamente affinato. Servire a 15 ° C

In vigna: le uve dello Ziller 47 provengono da una delle vigne più vecchie di uva Grillo, il tendone di quasi 40 anni sulle sponde del Gorgo Basso, la cui densità è di 2.500 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 50 q. Il vigneto si trova all'interno della Riserva Naturale Integrale Lago Preola e Gorghi Tondi, nella zona con maggiori tutele e restrizioni dell'oasi naturalistica. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge la terza decade di settembre. Le uve, dopo la raccolta manuale in cassetta, sono sottoposte a una leggera disidratazione

In cantina: dopo la pressatura soffice e una macerazione pre-fermentativa a opera di lieviti sia indigeni che selezionati, il mosto fermenta in acciaio per alcuni mesi. Il vino affina in botti grandi da 20 hl di rovere francese, proveniente dalle foreste di Allier. L'elevazione si svolge in botti leggermente scolme e a temperatura costante, per almeno 11 anni sul feccino nobile. È presente uno strato sottile di *flor*, che preserva ulteriormente il vino da un'eccessiva ossidazione, già mitigata dalle temperature controllate della bottaia. Il vino imbottigliato resta in affinamento in bottiglia per altri 6 mesi prima di essere immesso in commercio



TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814

Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia

Tel. +39 0923 719741– Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia

Tel.+39 0923 657364

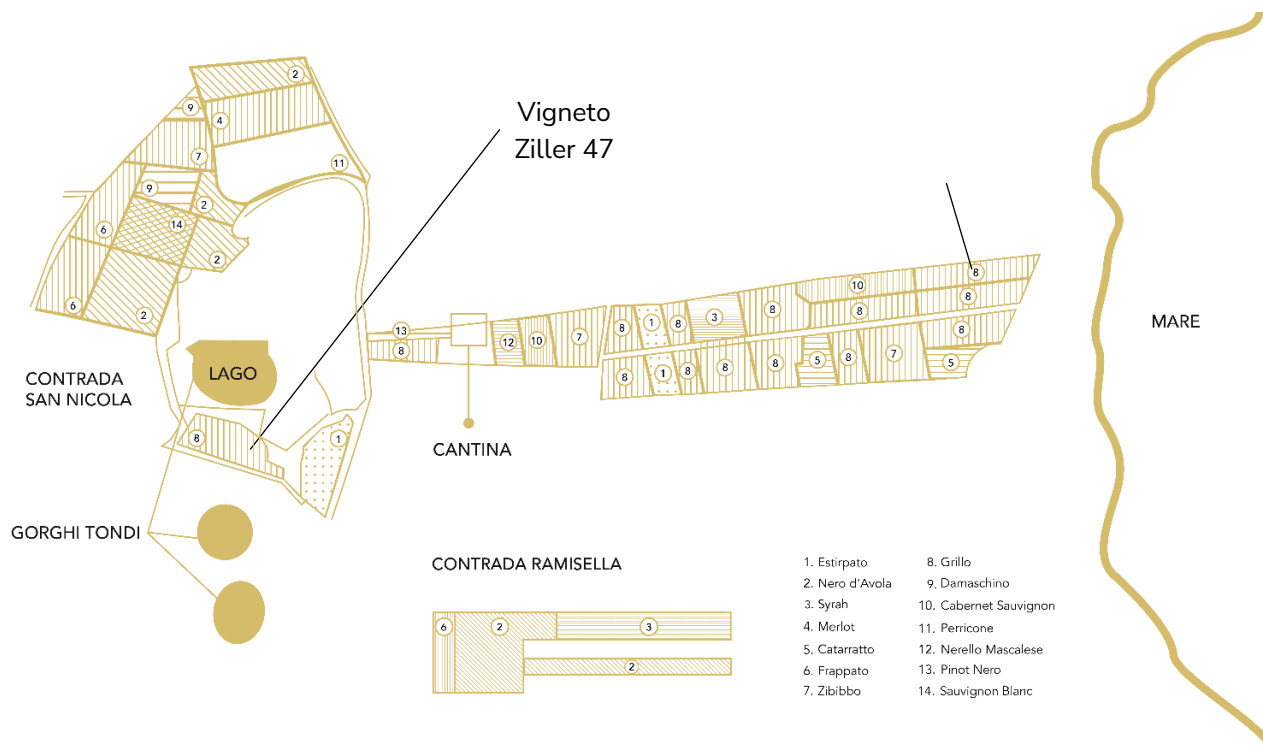
info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it



Prima annata: 2021

Bottiglie prodotte: 1.500

Formato bottiglia: 750 ml



TENUTA

GORGHI TONDI

VINI PER NATURA

TENUTA GORGHI TONDI s.a.s. Annamaria e Clara Sala Soc. Agr. – P. IVA: 01983130814

Uffici: via Sanità, 29/B – 91025 Marsala (TP) – Italia

Tel. +39 0923 719741 – Fax +39 0923 711881

Cantina e Vigneti: Contrada San Nicola – 91026 Mazara del Vallo (TP) – Italia

Tel. +39 0923 657364

info@gorghitondi.it - www.gorghitondi.it