

Coste a Preola Grillo 2022

Grillo Sicilia DOC da agricoltura biologica – linea Territoriali



Coste a Preola è il nome scelto per rendere omaggio alla Sicilia e alla sua biodiversità: così si chiamano i vigneti che ricadono in questo lembo occidentale dell'isola, a ridosso del mare Mediterraneo, in una zona limitrofa alla Riserva Naturale del WWF, Lago Preola e Gorgi Tondi. **Coste a Preola Grillo** è il vino-simbolo del forte legame tra la nostra azienda e l'oasi naturalistica.

Vitigno: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 12%

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, Trapani, c. da San Nicola, a un'altitudine di circa 25 m s.l.m.

Certificazione: biologico, IT-BIO-009

Note di degustazione: dal colore giallo brillante con riflessi verdolini. Al naso è elegante, intenso, dalle spiccate e complesse note varietali, in cui si riconoscono note di frutta tropicale, menta, ananas e pesca bianca. Al palato ha un ottimo equilibrio, è pieno, ricco e fragrante con acidità vivace e buona persistenza

Abbinamenti: particolarmente indicato con antipasti di pesce crudo e crostacei. Ottimo con zuppe di pesce, pesce al forno e timballi di verdure saporite. Servire a 8-10 ° C

In vigna: le uve del Coste a Preola Grillo arrivano da una vigna di quasi 20 anni, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di 80 q. 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 durante la seconda decade di agosto



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



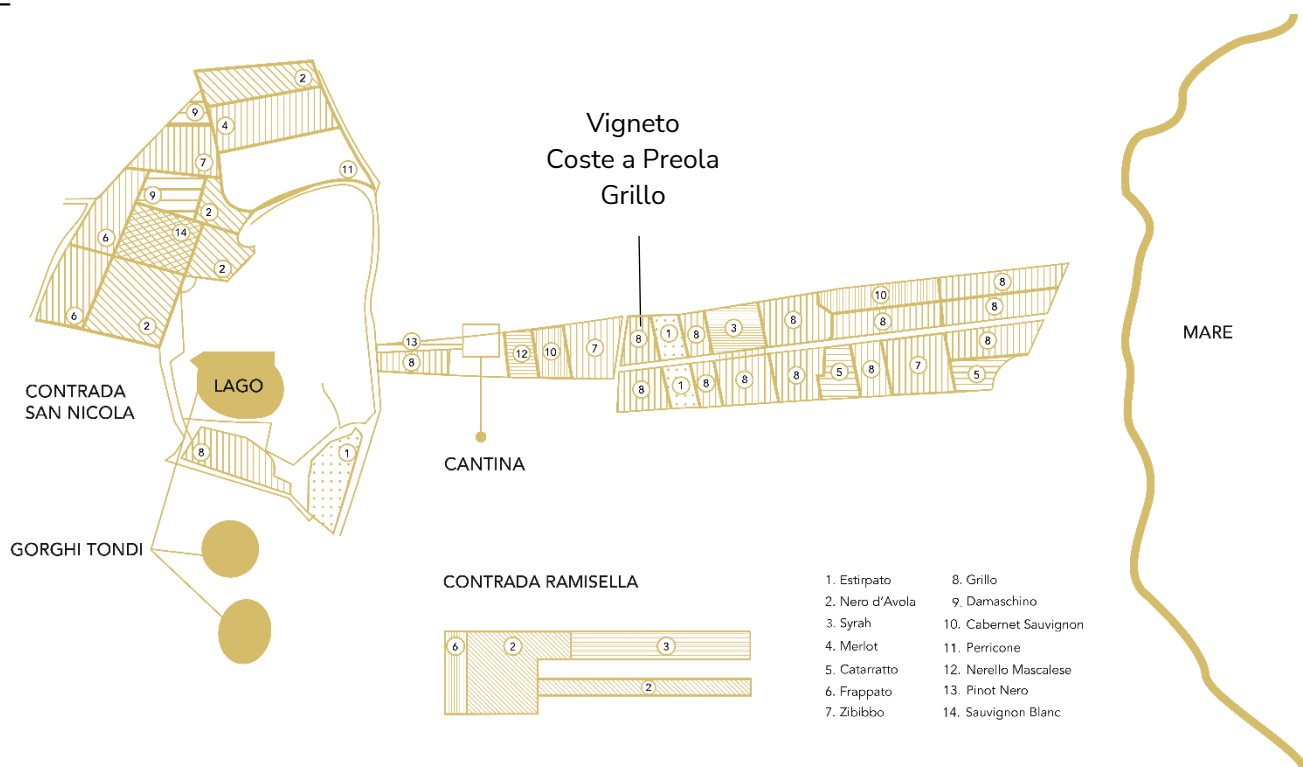
In cantina: il mosto fermenta in acciaio, a temperatura controllata, e il vino ottenuto affina sempre in acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 55.000

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