

Kheirè 2020

Grillo Sicilia DOC da agricoltura biologica – linea Cru



Kheirè è una parola di origine greca che significa “Benvenuto”. È un omaggio di Gorgi Tondi alla storia millenaria della Sicilia e all’epoca in cui l’isola era parte integrante della gloriosa Magna Grecia. Kheirè è un bianco da uve Grillo, testimone ideale di un passato dalle origini greche anche per la proverbiale ospitalità siciliana, essendo l’isola crocevia di grandi popoli e di diverse culture.

Vitigno: Grillo 100%

Gradazione alcolica: 13%

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: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Intenso e persistente, con note di mandorlo in fiore e di brezza marina, delicate e fresche note agrumate. Armonico e di rara piacevolezza, con il suo attacco minerale ed il suo finale leggermente salino

Abbinamenti: ideale con piatti di pesce anche affumicato, ottimo con pietanze a base di verdure. Servire a 10° C

In vigna: le uve del Kheirè arrivano da vigne di circa 30 anni di età, la cui densità è di 4.000 ceppi per ettaro, con una produzione di 65 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso, e il sistema di allevamento è

la contropalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge durante la terza decade di agosto

In cantina: dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino ottenuto affina in acciaio, sulle fecce fini, per almeno 6 mesi e ulteriori 5 mesi in bottiglia

Prima annata: 2006

Bottiglie prodotte: 12.500

Formato bottiglia: 750 ml

