

## Kheirè 2018 – Cru

---

*Kheirè è una parola di origine greca che significa “Benvenuto”. È un omaggio di Gorghi 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.*

**Classificazione:** DOC Sicilia

**Certificazione:** biologico, IT-BIO-009

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

**Uvaggio:** Grillo 100%

**Gradazione alcolica:** 13%

**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

**Prima annata:** 2006

**Bottiglie prodotte:** 12.500

**Informazioni sui vigneti:** 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

**Terreno:** pianeggiante, composto da un substrato calcareo, di medio impasto tendente al sabbioso





**Sistema di allevamento e potatura:** controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** terza decade di agosto

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio, sulle fecce fini, per 6 mesi e 5 mesi in bottiglia