

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