



Maremeo 2021

Bianco Terre Siciliane IGP



Maremeo è il nostro blend da uve bianche, fresco, spensierato, ispirato alla gioiosità della spuma del nostro mare, il Mediterraneo.

Un vino bianco, fragrante e marino, da sorseggiare in compagnia guardando l'orizzonte.

Il nome rievoca l'ipnotismo delle onde che si infrangono sulla riva, e figure mitologiche come le sirene, che in chiave contemporanea emergono dalle profondità degli abissi per fare "marameo" alla *routine*.

Un vino perfetto per l'estate e per una vita in vacanza!

Vitigno: Sauvignon blanc, Catarratto, Traminer aromatico (in percentuali diverse in base all'annata)

Gradazione alcolica: 12,5%

Zona di produzione: Sicilia sud-occidentale, agro trapanese, Valle del Belice, a un'altitudine di circa 25 m/slm

Note di degustazione: dal colore dorato scarico con riflessi verdolini. Al naso rivela le note semi-aromatiche del Sauvignon, con sentori di lime e frutto della passione, insieme alla pesca e una leggera nota speziata. Al palato ha un ottimo equilibrio, è fresco e fragrante con un'acidità vivace e una buona persistenza

Abbinamenti: perfetto al calice, è ideale con vellutate di verdura, formaggi freschi come la ricotta e i caprini, con crostacei e carni bianche. Servire a 8-10° C

In vigna: le uve del Maremeo arrivano da vigne giovani, la cui densità è di 4.600 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 80 q. Il terreno è pianeggiante,



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



composto da un substrato calcareo, di medio impasto con tendenza al sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia si svolge tra la seconda e la terza decade di agosto

In cantina: dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata e il vino così ottenuto affina in cisterne di acciaio, sulle fecce fini, per 5 mesi e qualche altro mese in bottiglia

Prima annata: 2021

Bottiglie prodotte: 12.000

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