

# Masterclass 1

Venerdì 10 maggio 2024

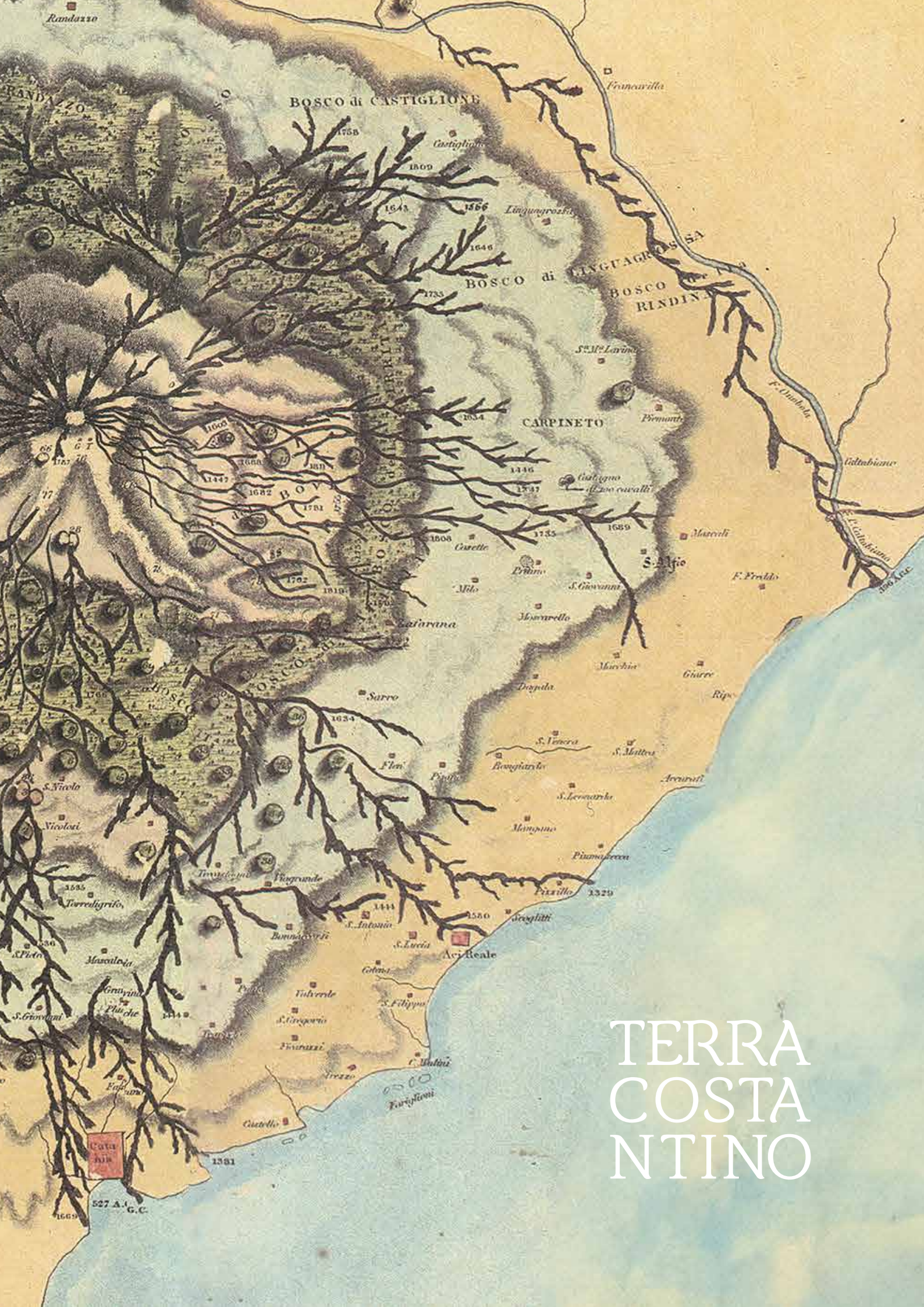
Ore 10.00 – 11.30

**Le Eolie, l'Etna, verso Ovest sino a Mazara del Vallo**

ITA

*Pietro Russo MW*

- Terra Costantino – Doc Etna Bianco, Contrada Praino 2022
- Tenuta di Fessina – Doc Etna Bianco, A'Puddara 2021
- Le Casematte – Doc Sicilia, Pharis 2022
- Tenuta di Castellaro – Eùxenos 2021
- Tenuta Ferrata – Doc Etna Rosso, Frevi 2020
- Tenute Bosco – Doc Etna Rosso, Vico 2017
- I Custodi delle Vigne dell'Etna – Doc Etna rosso, Aetneus 2011
- Valle dell'Acate – Doc Vittoria Frappato, Vigna Biddine Sottana 2023
- Feudi del Pisciotto – Doc Sicilia, Nero d'Avola "Versace" 2021
- Candido – Doc Sicilia, Nero d'Avola 2021
- Duca di Salaparuta – Doc Sicilia, Triskelè 2021
- Gorgi Tondi – Doc Sicilia, Grillodoro Vendemmia Tardiva 2018



# TERRA COSTA NTINO

Randazzo

RANDAZZO

BOSCO di CASTIGLIONE

Francavilla

Castiglione

Linguagrossa

BOSCO di LANGUAGRASSA  
BOSCO di RINDINO

CARPINETO

BOVINO

Castiglione  
delle Cavalette

Primo

S. Agio

Catarrana

Mosarello

F. Prodo

Sarvo

Marchio

Gorre

S. Teresa

S. Matteo

Accursi

Bongiarato

S. Leonardo

Mompino

Pianarello

Pizzillo

1329

Decollati

Aci Reale

S. Lucia

Golani

S. Filippo

C. Valtari

1580

1586

1580

1580

1580

1580

1580

1580

1580

Cata  
527 A. G.C.

527 A. G.C.

1669

# Contrada Praino

etna bianco superiore doc

Dalla nostra vigna più giovane, cuore pulsante di un nuovo progetto a Milo, baricentro del versante est dell'Etna e patria dell'Etna Bianco Superiore, nasce il nostro Contrada Praino. Solo alberelli di Carricante allevati tra gli scoscesi terrazzamenti che abbiamo realizzato nel nostro meraviglioso vigneto che guarda il Mediterraneo, danno vita a un vino fresco, dalla spiccata acidità, destinato per noi a interpretare l'essenza autentica dei bianchi del vulcano.



**Tipo:** "Etna bianco Superiore"  
Denominazione di Origine Controllata



**Zona di produzione:** Contrada Praino - Milo (CT) -  
versante est dell'Etna



**Altitudine:** 650 m.s.m.l.



**Clima:** Montano, con brezze provenienti dal Mediterraneo



**Uve:** 100% Carricante.



**Tipo di terreno:** Terra vulcanica, sabbiosa con importante presenza di Ripiddu (lapilli e pomice vulcanica eruttiva). Il substrato è caratterizzato da successione di livelli piroclastici di caduta alternati a depositi eolici giallastri siltoso-sabbiosi e paleosuoli di colore bruno, più scuri e carboniosi nella parte alta. La composizione varia da basaltico-picritica a mugearitica. Il materiale juvenile è scoriaceo e spesso porfirico con fenocristalli di pl, px e ol in quantità e rapporti variabili. Lo spessore massimo è 10 m. L'età è compresa tra circa 12.000 e il 122 a.C. I processi pedogenetici hanno generato un suolo mediamente profondo e scarso di scheletro



**Ceppi per ettaro:** 7000 allevati ad alberello



**Resa:** 80 q/ha



**Età del vigneto:** Giovane



**Raccolta:** Manuale



**Vinificazione:** La maggior parte del mosto è ottenuto dalla pressatura diretta delle uve in pressa inertizzata, mentre la restante parte fa una breve macerazione sulle bucce. Dopo una chiarifica statica a freddo, il mosto è fatto fermentare a temperatura controllata di 14-16° C



**Affinamento:** In acciaio per alcuni mesi e quindi in bottiglia



**Produzione media annuale:** 1400



**Gradazione alcolica:** 13° vol.



**Temperatura di servizio:** 10°C



**Vino Biologico:** IT BIO 008 - Agricoltura Italia



CANTINA SOSTENIBILE:  
Certificato n. CC/083 di  
Equalitas per la gestione dei  
vigneti, la produzione e  
l'affinamento dei vini

Terra Costantino  
Via Garibaldi 417 | Viagrande | Catania  
terracostantino.it | info@terracostantino.it  
+39 095 434288

# A'PUDDARA

E' un vino dedicato alla Sicilia e, come le Pleiadi, che sono un oggetto pulsante nel cielo, è un piccolo continente che ha un cuore che pulsa in mezzo al Mediterraneo. A' Puddara – “le gallinelle” o “la chioccia” per i pescatori e gli agricoltori, a memoria della poesia di Ovidio - costituiva un segnale che indicava la direzione nel lavoro e nella vita. Immaginiamo i pescatori di Riposto che rientrano dal mare e che, guardando in alto sul vulcano, avvistano le Pleiadi nascoste dietro alla vetta proprio nel punto in cui, come fosse un giardino pensile, riposa il vigneto del nostro Carricante. E' un vino rigoroso e delineato come A' Muntagna che si staglia nella notte...



## A'PUDDARA

**DENOMINAZIONE:** Etna Bianco D.O.C.

**VARIETA:** Carricante 100%

**ENOLOGO / AGRONOMO:** Benedetto Alessandro

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo paglierino con riflessi verdi

**PROFUMI:** grafite, scorza d'arancia, mango, ginestra, erbe aromatiche

**GUSTO:** mineralità verticale, acidità alta, scorza di limone, frutto tropicale. Entrata candida con note burrose e finale sapido e marino, salsedine

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**ZONA DI PRODUZIONE:** Biancavilla

**SUPERFICIE VITATA:** 2 ha

**ANNO IMPIANTO VIGNETI:** 1950 Biancavilla

**ESPOSIZIONE:** Sud

**ALTITUDINE S.L.M.:** 900 mt

**NATURA DEL TERRENO:** *Biancavilla, Contrada Manzudda.*

La zona di Biancavilla è caratterizzata da aree composte da piccoli vulcani e crateri ormai estinti in epoche remote, questi hanno portato alla formazione di grotte e terroir composti prevalentemente da particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche.

Sussistono piccole frazioni di potassio, lave basaltiche e tufi antichi.

L'escursione termica è repentina e più ampia rispetto al versante nord, essa è tale da raggiungere anche i 30 gradi conferendo, con lo scheletro fine e sabbioso, un'eleganza verticale ed una mineralità spiccata unica, che se combinata agli alti tassi di acidità genotipica dei varietali indigeni garantiscono un altissimo potenziale di invecchiamento per le uve Carricante

**DATA VENDEMMIA:** Ottobre

**RESA PER HA:** 5.500 kg

**VINIFICAZIONE:** pigiatura senza diraspatura dopo accurata selezione delle uve in vigna e sul nastro di cernita in cantina pressatura soffice con separazione dei mosti decantazione statica a freddo

**FERMENTAZIONE:** fermentazione diretta in botte di rovere francese da 3500 litri

**AFFINAMENTO:** affinamento sulle fecce fini per 6-8 mesi

**BOTTIGLIE PRODOTTE:** 9.000 bottiglie da 0,75 cl e 150 magnum da 1,5 lt



# Pharis Grillo Sicilia D.O.C.

**Vitigni:** Grillo 100%

**Allevati:** Spalliera

**Vendemmia:** Manuale in cassette a decorrere dalla seconda settimana di settembre.

**Vinificazione:** Aggiunta di ghiaccio secco e fermentazione a bassa temperatura per circa 15 gg.

**Maturazione:** Botti di rovere francese da 500 litri e cemento

**Affinato:** In bottiglia per 10 mesi

**Note di degustazione:** Fitto e complesso al naso dai netti sentori di agrumi, frutta a polpa gialla, fiori di sambuco e olmaria, erbe aromatiche fresche e una leggera speziatura. Grintoso e spesso il sorso, sapido e avvolgente, ritmato da una bella spinta acida, lungo il finale dal fresco ritorno agrumato.

# EÚXENOS



## VISTA

Giallo paglierino carico con riflessi che virano sul dorato



## OLFATTO

Presenta un'intensa vivacità e sentori di pesca bianca matura, frutta candita e mandorle tostate che lentamente cedono a suggestioni più intense di timo ed erbe selvatiche, su uno sfondo di note marine



## GUSTO

Pieno, elegante e vellutato con piacevoli rimandi fruttati, ben equilibrato da una scia di acidità, in una trama delicatamente salmastra



## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino particolarmente versatile in abbinamento, è ottimo in accompagnamento a formaggi erborinati e di media stagionatura, uovo poché con tartufo, piatti della cucina orientale, in particolare della cucina giapponese come il sashimi



## QUALIFICA

Bianco Secco Macerato

## DENOMINAZIONE

IGT Terre Siciliane Bianco

## ZONA DI PRODUZIONE

Lipari (Isole Eolie)

## CLIMA

Mediterraneo e continentale, molto ventilato, con importanti escursioni termiche tra giorno e notte.

## TERRENO

Sabbioso vulcanico, profondo, fertile e ricco in microelementi

## ALTITUDINE

350 mt. s.l.m.

## VITIGNI

Malvasia delle Lipari 100%

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello con sistema a quinconce 1,2 x 1,2 m

## CEPPI PER ETTARO

7.000

## GRADO ALCOLICO

13%

## VENDEMMIA

Raccolta manuale, nell'ultima decade di settembre, con selezione delle migliori uve

## VINIFICAZIONE

Pigia-diraspatura soffice e successiva fermentazione in anfora di cocciopesto condotta dai lieviti naturalmente presenti sulle bucce. Fermentazione spontanea in anfora con contatto sulle bucce a cappello sommerso per circa 20 giorni, successivamente il vino viene affinato per ulteriori 10 mesi in anfora di cocciopesto

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Almeno 6 mesi

## CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO STIMATA

Almeno 10 anni

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-14°C.

## NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino carico con riflessi che virano sul dorato. Al naso presenta un'intensa vivacità e sentori di pesca bianca matura, frutta candita e mandorle tostate che lentamente cedono a suggestioni più intense di timo ed erbe selvatiche, su uno sfondo di note marine. Al gusto è pieno, elegante e vellutato con piacevoli rimandi fruttati, ben equilibrato da una scia di acidità, in una trama delicatamente salmastra.

Tenuta Ferrata è un luogo magico immerso tra noccioleti, querce e castagni, posizionato ai piedi del Vulcano Etna Patrimonio dell'Umanità, precisamente a Castiglione di Sicilia.

Dei suoi 90 ettari di campagna, una parte è stata trasformata in terreno coltivato con cinque varietà di viti indigene disposte a circa 650 metri sul livello del mare. Le vigne, realizzate sia a spalliera che ad alberello si sviluppano in una zona ventilata dove il clima di bassa montagna, caratterizzato da forti escursioni termiche, dà ai vini un'impronta deciso.

## FREVI

### ETNA ROSSO DOC

#### UVE

Nerello Mascalese 100%.

#### ZONA DI PRODUZIONE

Frazione Rovittello, Castiglione di Sicilia (CT).

#### ALTITUDINE

Mt. 680 s.l.m.

#### TERRENO

Vulcanico, buon impasto, ricco di minerali.

#### CLIMA

Di alta collina con forti escursioni termiche tra giorno e notte.

#### DENSITÀ D'IMPIANTO

5.500 per ettaro.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello.

#### PERIODO DI VENDEMMIA

Raccolta manuale, fine Ottobre.

#### VINIFICAZIONE

diraspa-pigiatura, 10/12 giorni di macerazione in fermentazione e pressatura soffice.

#### AFFINAMENTO

Due anni in botte di rovere, poi in bottiglia per almeno 10 mesi.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.



#### SCHEDA ORGANOLETTICA

##### ASPETTO VISIVO

Rosso rubino intenso.

##### OLFATTO

Elegante bouquet di frutti rossi, tabacco e pepe nero .

##### GUSTO

Di grande struttura, tannini setosi, morbido ed elegante.

##### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18 °C

##### ABBINAMENTI

indicato con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

##### NOTE

Persistente con un divertente equilibrio tra componenti di durezza e di morbidezza.

#### PALLET E PAL 80x120

N° IMBALLI	<b>88</b>	N° STRATI	<b>8</b>	P. LORDO KG (CON PLT)	<b>750</b>
N° IMBALLI PER STRATO	<b>11</b>	U.V. TOTALE	<b>528</b>	ALT. CM (CON PLT)	<b>180</b>



Via Nazionale (S.S. 120)  
Frazione Rovittello  
95012 - Castiglione di Sicilia  
Etna - Sicilia - Italia

[www.tenutaFerrata.it](http://www.tenutaFerrata.it)







*Da una delle ormai poche parcelle della contrada Santo Spirito non coperta dalle lave del 1879, un suolo antico ed unico, si esprime tutto il potenziale di un territorio di eccezionale tradizione vitivinicola in un vino di straordinaria complessità ed eleganza.*

**VINO:** *Etna Rosso Cru Vigna Vico*

**CLASSIFICAZIONE:** *ETNA DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)*

**N. BOTTIGLIE PRODOTTE:** *3.000*

**ZONA DI PRODUZIONE:** *ETNA versante Nord, Sicilia.*

**ALTITUDINE:** *700 s.l.m.*

**SUOLI:** *Vulcanici, a matrice sabbiosa, in alcune terrazze con presenza di scheletro.*

**VIGNETI:** *Vigna Vico, allevamento ad alberello prefillossera, in località Passopisciaro, contrada Santo Spirito, Parcelle "Belvedere", "Seimigliaia" e "Calata degli Angeli".*

**DENSITA' DI IMPIANTO:** *7000 piante per ettaro.*

**ETÀ DELLE VIGNE:** *impiantate a partire dal 1865.*

**UVE:** *Nerello Mascalese 90%, Nerello Cappuccio 10%.*

**VENDEMMIA:** *manuale, in cassette, dopo il 15 di ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** *diraspapigiatura dolce delle uve e scarico dall'alto per caduta in vasche di acciaio troncoconiche, dove avviene la fermentazione, che dura fino a 20 giorni, a temperatura controllata. Cicli di follature giornalieri garantiscono, una corretta estrazione di aromi e colore dalle bucce.*

**AFFINAMENTO:** *dopo la fermentazione malolattica il vino sosta in tonneau di rovere francese da 700 litri per almeno 14 mesi. Successivamente in vasca di acciaio per almeno tre mesi, ed in bottiglia minimo per 12 mesi.*

**IMBOTTIGLIAMENTO:** *almeno 18 mesi dopo la data di vendemmia.*

## ÆTNEUS Etna Rosso DOC 2011

Scheda tecnica

**VITIGNI:** Nerello Mascalese (80%), Nerello Cappuccio, Alicante

**ZONA DI PRODUZIONE:** Contrada Moganazzi (Castiglione di Sicilia), versante nord dell'Etna

**TIPO DI COLTIVAZIONE:** alberello (9.000 piante per ettaro)

**ETÀ DEI VIGNETI:** fino a 150 anni

**ALTITUDINE:** 750 mt slm

**ESPOSIZIONE:** Terrazzamenti

**TIPO DI SUOLO:** Sabbioso, vulcanico, ricchissimo di minerali, a reazione subacida.

**CLIMA:** di alta collina, con notevoli sbalzi di temperatura tra giorno e notte.

**MATURAZIONE E VENDEMMIA:** Dopo la metà di ottobre con vendemmia manuale

**METODO DI VINIFICAZIONE:** Le uve vengono raccolte con accurata cura e riposte in cassette basse per essere portate integre in cantina, dove sono diraspate (80%) e pigiate. La macerazione si prolunga per 12 giorni a 25-28°C in appositi serbatoi in acciaio. Dopo la svinatura il vino è messo in piccoli botti dove svolge la malolattica.

**MATURAZIONE:** In *tonneaux* usate ( $\frac{2}{3}$ ) e nuove ( $\frac{1}{3}$ ) per almeno 36 mesi. Affinamento per due anni in bottiglia.

**QUANTITÀ PRODOTTA:** 8.236 bottiglie e 360 *magnum*

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

- Colore: rosso rubino.
- Odore: etereo, intenso, di frutta matura, tabacco.
- Sapore: elegante, armonico, di notevole persistenza al gusto, giustamente tannico.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5%

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18-20 °C.



## SCHEDA TECNICA

### **FRAPPATO Vigna Biddine Sottana**

*Biddine è il nome storico dato alla contrada in cui si produce il Frappato. Il nome odierno è Biddini. Il vigneto è piccolo, conserva le piante più antiche di Frappato della tenuta ed è stato rimesso "a spalliera" nel 2000.*

**Classificazione:** Vigna Biddine Sottana, Vittoria D.O.C. Frappato

**Zona di produzione:** Contrada Biddini Sottana - Acate (RG)

**Tipo di terreno:** terra nera con grandi ciottoli bianchi ricchi di limo

**Uva:** Frappato

**Sistema di allevamento:** doppio cordone speronato

**Densità d'impianto:** 5.000 piante/ha nella part. 20

**Resa per ettaro:** 5.000 kg

**Periodo di vendemmia:** ultima settimana di settembre

**Affinamento:** acciaio per 5 mesi, bottiglia minimo 3 mesi

**Colore:** rosso rubino carico e riflessi viola

**Profumo:** complesso e ricco di sentori di frutti rossi, more e lamponi maturi, fiori di rosa

**Sapore:** fresco, aromatico e di struttura, emergono nel retrogusto piccoli frutti rossi e note di confettura, chiusura di giusta tannicità e lungamente persistente

**Ten Alc.:** 13,50%

**Abbinamenti:** aperitivi a base di formaggi freschi e stagionati, salumi, tonno rosso di Sicilia marinato e in tataki, involtino di pesce spada.

**Temperatura di servizio:** 16°-17°C





## NERO D'AVOLA

Sicilia DOC

PRIMA ANNATA	TIPOLOGIA	VARIETA'	COMUNE
2007	Rosso strutturato e di grande longevità	100% Nero D'Avola	Niscemi (CL)

*Il vitigno che meglio di tutti gli altri esprime il carattere enologico della Sicilia. Questo vino, ricavato scrupolosamente dalle migliori selezioni aziendali, esprime in assoluta purezza la straordinaria eleganza e capacità di evolvere nel tempo del Nero d'Avola.*

**Note degustative:** colore rosso rubino intenso caratteristico del vitigno. Con delicate e persistenti note di ribes, mirtillo e ciliegia. Pieno, vellutato e persistente, in un'elegante armonia d'insieme.

**Abbinamenti:** un vino che si abbina bene a grandi arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi maturi e saporiti.

**Comune di produzione:** Niscemi (CL)

**Tipo di terreno:** medio impasto tendente al sabbioso

**Altimetria vigneti:** 100 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Densità d'impianto:** 6.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 60 Ql

**Epoca della vendemmia:** ultima settimana di settembre

**Vinificazione:** in acciaio

**Fermentazione malolattica:** svolta

**Affinamento:** in barriques

**Durata dell'affinamento in barrique:** 10 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 8 mesi

**Formati disponibili:** 0,75 l





# Nero d'Avola

**tipologia**<sup>1</sup> rosso DOC Sicilia BIO

**vitigno**<sup>2</sup> 100% nero d'avola

**gradazione alcolica**<sup>3</sup> 14% vol.

**zona di produzione**<sup>4</sup> Camporeale, Palermo

**terreno**<sup>5</sup> argilloso, scuro di medio impasto

**altitudine**<sup>6</sup> 400 metri s.l.m.

**sistema di allevamento**<sup>7</sup> guyot **densità d'impianto**<sup>8</sup> 4.200 piante / ha

**resa pianta**<sup>9</sup> 2,0 kg

**resa per ettaro**<sup>10</sup> 8.400 kg

**vinificazione**<sup>11</sup> 2 settimane di macerazione in rotovinificatore a temperatura controllata

**affinamento**<sup>12</sup> 6 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia

**capacità di invecchiamento**<sup>13</sup> 6 anni

## DEGUSTAZIONE

**colore**<sup>14</sup> rosso rubino con riflessi viola

**profumo**<sup>15</sup> intenso di frutti di bosco, viola, lamponi e ribes

**sapore**<sup>16</sup> morbido, vellutato e persistente



borgogna



14-16°C



carni rosse  
alla griglia



DUCA DI SALAPARUTA  
DAL 1824



## Triskelè

NERO D'AVOLA 2021  
SICILIA Denominazione di Origine Controllata

### TERRENO:

Ettari vitati 5,8 ad un'altitudine da 340 a 350 m. s.l.m.; Orografia collinare; Suolo argilloso a reazione sub-alcino, presenza di calcare attivo molto alta e bassa contenuto di sostanza organica. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

### VIGNETO:

Anno di impianto 1997; Densità di impianto media 6.400 piante per ettaro con rese di circa 50-60 quintali per ettaro. Forma di allevamento a spalliera con potatura a guyot, con una media di 12 gemme per pinta.

### ANNATA:

Il 2021 si ricorderà per un andamento climatico con temperature sopra la media stagionale. Inverno piovoso; primavera ed estate siccitose. Inizio d'estate caldissimo, dagli inizi di agosto il clima più fresco ha influenzato positivamente il ciclo vegetativo della vite che ha portato ad una ottima maturazione delle uve.

### VENDEMMIA:

La raccolta manuale è avvenuta dal 30 settembre 2020 al 2 ottobre fino in cassette da circa 3kg ed il trasporto avvenuto in camion frigo refrigerato fino in cantina.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Allo scarico delle cassette segue ancora una cernita su nastro trasportatore. Dopo la diraspatura del grappolo si arriva all'interno del vinificatore dove la fermentazione alcolica inizia a temperatura controllata 26 – 28 °C in contemporanea alla macerazione della polpa e delle bucce. La fermentazione prosegue con macerazioni e delestage sempre più puntuali. Al termine della fermentazione il vino rimane in contatto con le bucce per ancora una settimana e dopo la svinatura si attende in vasca di cemento la fermentazione malolattica per poi iniziare l'affinamento in barrique di rovere con grana fine, elegantemente tostate, nuove e di secondo passaggio per un periodo dai 10 ai 12 mesi. Il vino affina poi in bottiglia per almeno un anno prima della commercializzazione.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

👁 Colore rosso profondo con riflessi violacei, 🗨 Triskelè racconta al naso di note di amarena, more e spezie, frutto dell'affinamento in barrique. 🗨 Al palato è obliquo, dal morbido tannino, con un finale lungo e piacevole..

### ABBINAMENTI:

Ideale con carni rosse alla griglia, brasati e selvaggina. Ottimo abbinamento con formaggi di media e lunga stagionatura.

### LONGEVITA' DEL VINO:

Oltre 20 anni.

### PRIMA ANNATA PRODOTTA:

1998

### DATI ANALITICI

Alcol 14,50 %vol., acidità totale 6,6 g/l, pH 3,37, estratto netto 38 g/l;

🌡 14 -16 °C 🍷 75 cl

Dipinto: Emilio Mordolo | Villa Valguarnera | Olio su tela | 1965

# Grillodoro 2018 – vendemmia tardiva Botrytis cinerea

Grillo biologico Sicilia DOC – specialità



Unico nel panorama enologico siciliano, il **Grillodoro** è una rarità, essendo il solo vino **muffato** prodotto sull'isola. È una vendemmia tardiva di uve Grillo surmature, caratterizzate dall'attacco della *Botrytis Cinerea*, la cosiddetta "muffa nobile", che si forma nel nostro vigneto affacciato sul Mediterraneo. La peculiare posizione dei filari all'alternanza di umidità, generata del mare, sole e brezza: un fenomeno molto raro che rende il nostro Grillodoro un nettare preziosissimo. Da qui il nome fortemente simbolico del nostro passito, che richiama l'oro del sole siciliano messo in bottiglia per pochi e ricercati estimatori. Viene prodotto in pochissime bottiglie e non in tutte le annate.

**Vitigno:** Grillo 100%

**Gradazione alcolica:** 13,5%

**Residuo zuccherino:** 154 g/l

**Zona di produzione:** Sicilia sud-occidentale, agro di Mazara del Vallo, in contrada San Nicola, a circa 25 m/slm

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

**Allergeni:** contiene solfiti

**Note di degustazione:** dal colore dorato, brillante, con leggeri riflessi ambra. Bouquet delicatissimo, con sentori floreali di fiori d'arancio e gelsomino, zafferano, e un tocco finale mielato. Al palato è franco, armonico, gradevole, con sentori di miele e frutta tropicale, che persistono piacevolmente

**Abbinamenti:** si esprime perfettamente nel connubio con pasticceria secca a base di mandorla, tiramisù e dolci di ricotta.

Ideale con formaggi a pasta erborinata. Servire a 10-12° C



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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)



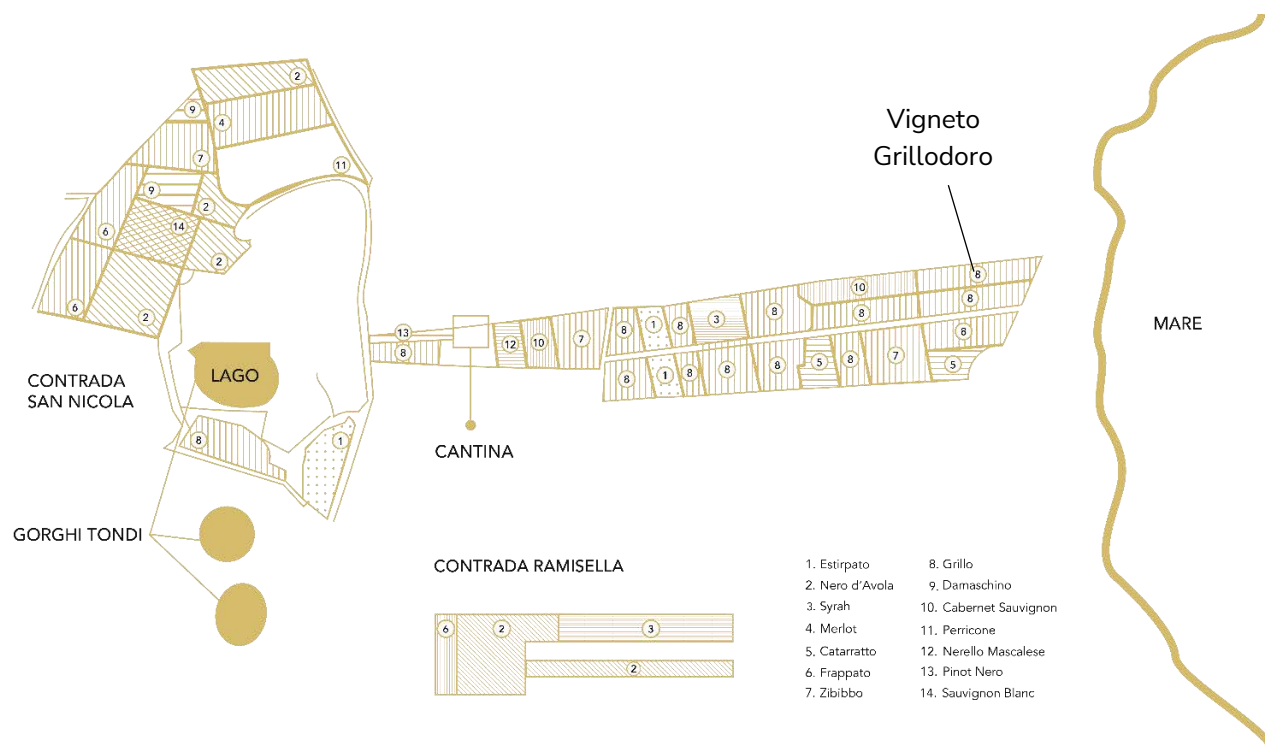
**In vigna:** le uve del Grillodoro arrivano da vigne di oltre 30 anni, la cui densità è di 3.200 ceppi per ettaro, con una produzione di circa 20 q. Il terreno è pianeggiante, composto da un substrato calcareo, prevalentemente sabbioso, e il sistema di allevamento è la controspalliera con potatura a Guyot. La vendemmia è manuale, a più riprese, e si svolge tra ottobre e novembre, nelle annate migliori in cui la Botrytis cinerea si è sviluppata sugli acini

**In cantina:** dopo la pressatura soffice, il mosto fermenta in piccoli fermentini in acciaio a temperatura controllata e il vino così ottenuto affina per 1 anno in acciaio sulle fecce fini, per 2 anni in *barrique* di rovere francese nuove, e per 1 ulteriore anno in bottiglia

**Annate prodotte:** 2006, 2007, 2008, 2010, 2011, 2012, 2014, 2015, 2016, 2017, 2018

**Bottiglie prodotte:** 1.500

**Formato bottiglia:** 500 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](mailto:info@gorghitondi.it) - [www.gorghitondi.it](http://www.gorghitondi.it)