

Gorghii Tondi: la linea SigNature e l'inizio verso una nuova consapevolezza

scritto da Amanda Arena | 05/07/2023



L'azienda di Mazara del Vallo racconta il proprio rinnovamento e la conseguente evoluzione attraverso il restyling grafico di alcune linee di prodotto, tra cui quella premium ove ha deciso di "mettere la propria firma"

Raffinata, elegante e all'insegna della consapevolezza del fare. È l'immagine del nuovo abito con il quale l'azienda **Gorghii Tondi** ha vestito la linea premium, denominata **SigNature**, presentata ufficialmente al pubblico a Verona durante il Vintaly 2023.

La linea SigNature di Gorghii Tondi: la strada verso l'evoluzione

La **Tenuta Gorghii Tondi** di Mazara del Vallo (TP), gestita dalle sorelle **Annamaria e Clara Sala** che rappresentano la quarta generazione della famiglia, ha intrapreso un nuovo cammino puntando

l'attenzione sul profondo connubio con la natura attraverso i vini SigNature.

Sono figli della migliore selezione di uve dei vigneti più maturi della tenuta di famiglia - fondata nel 2000 dal padre Michele - che si estende per 130 ettari, di cui 115 vitati, all'interno della riserva naturale "**Lago Preola e Gorgi Tondi**" a un'altitudine tra 25 e 40 metri s.l.m. nelle contrade San Nicola e Ramisella. Tre testimonianze che raccontano in un sorso la bellezza immanente della Sicilia e l'eredità della bisnonna Dora che più di cent'anni fa seminò i terreni con amore, trasmettendolo ai discendenti. Ormai questa realtà a conduzione biologica certificata dal 2016, essendo "maggiormente", è pronta a evolversi restando ancorata alle proprie radici.

Degustazione dei 3 vini della linea SigNature

La 2023 è la diciannovesima vendemmia dell'azienda. La linea premium abbigliata nella nuova veste apporta la firma aziendale alle tre nuove etichette ribattezzate SigNature: **Kheirè 2021**, **Rajàh 2022** e **Sorelle Sala 2020**.

Dalla lingua di Shakespeare, tramite un intrigante gioco di parole, nasce questo termine che indica un segno di riconoscimento e il richiamo alla "natura", intrinsecamente legata a Gorgi Tondi.

Kheirè 2021

Kheirè è il bianco di punta dell'azienda. Nasce dalla migliore selezione di uve Grillo da vigne di 30 e 40 anni d'età. Vinificato in acciaio, si caratterizza per una particolarità nell'affinamento: il 36% del vino affina in barrique nuove per almeno 8 mesi. Elegante riserva dal manto giallo paglierino con riflessi verdolini, che al naso mostra una raffinata mescolanza di agrumi, frutta a polpa gialla, fiori bianchi, zenzero, nuance minerali e sbuffi di vaniglia. Armonico e avvolgente al palato, sorretto da una piacevole traccia minerale e una delicata scia salina nel finale.

In greco antico Kheirè è una formula di benvenuto pronunciata per accogliere bene un ospite. Pertanto, Gorgi Tondi sottolinea una cosa che accomuna ogni parte della Sicilia e ne costituisce la forza: l'autentica accoglienza che l'Isola sa dare. Kheirè 2021 ha conquistato i Tre Bicchieri per la Guida Vini d'Italia 2022 del Gambero Rosso.

Rajàh 2022

Rajàh è un cru figlio della migliore vigna di Zibibbo. Ha cambiato veste per fondersi maggiormente con il terroir che lo circonda. L'annata 2022 sarà rilasciata sul mercato entro metà luglio. Si fregia in etichetta del nautilus. Si tratta di una chiara allusione a uno dei fossili marini presenti nei terreni sabbiosi di natura calcarea, a medio impasto, che permettono di sperimentare donando ai vini la caratteristica finezza e mineralità.

Rajàh colpisce per l'**olfatto elegante di agrumi**, cedro, mandarino, zagara e delicati cenni mentolati. Ricco, fresco, sapido. Al pari del nautilus, la varietà Zibibbo è stata portata qui dal mare e diffusa nel bacino del Mediterraneo grazie agli Arabi. La particolare forma a spirale che contraddistingue questo fossile vivente ha sempre ispirato gli artisti per la cosiddetta "sezione aurea": una proporzione numerica esistente in natura. Incarna da secoli il linguaggio matematico della bellezza ed è l'emblema del rinnovamento.

Sorelle Sala 2020

Sorelle Sala chiude la selezione di etichette premium. Il **rosso più prezioso che simboleggia l'unione tra sorelle**, due figlie d'arte dedite a perpetuare insieme l'eredità di famiglia. Una riserva frutto dei vigneti migliori di contrada Ramisella, più argillosa, ma con il substrato calcareo sempre

presente.

Nero d'Avola, Syrah e un piccolo saldo di Cabernet Sauvignon, che sosta in barrique di rovere francese per 14 mesi. Drappo rosso rubino sfavillante, impenetrabile, con venature porpora. Frutti rossi, memorie terziarie di tostatura, tabacco, ricordi di vaniglia e soffi balsamici. Velluto all'assaggio. Suadente con giusta trama tannica.

Tenuta Gorgi Tondi

Cantina e Vigneti, C.da San Nicola a Mazara del Vallo (TP)

www.gorghitondi.it