Tenuta Gorghi Tondi premiata come Miglior Azienda del Sud e con tre Foglie d’Oro dalla Guida BIO 2026

scritto da Redazione Wine Meridian | 16 Gennaio 2026



Tenuta Gorghi Tondi si distingue alla presentazione della Guida BIO 2026 con quattro importanti riconoscimenti, tra cui “Miglior Azienda del Sud d’Italia”. L’azienda celebra il suo impegno per la viticoltura biologica, ricevendo premi per il Metodo Classico Rosé Brut Nature 2021, il Sicilia Doc Grillo Riserva Kheirè 2023 e il Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2020, quest’ultimo unico vino muffato da uve grillo in Sicilia.

Tenuta Gorghi Tondi sarà tra i protagonisti di “Un Mare di Foglie”, l’evento organizzato da Guida BIO in occasione della

presentazione dell’edizione 2026, che si terrà il 24 gennaio presso Hotel Villa Pamphili di Roma. La manifestazione riunisce produttori di tutta Italia accomunati da una viticoltura attenta al rispetto dell’ambiente, mettendo al centro il vino biologico come espressione sempre più apprezzata dagli appassionati della sostenibilità.

La Guida BIO 2026 ha assegnato a Tenuta Gorghi Tondi quattro importanti riconoscimenti:

Premio Speciale “Miglior Azienda del Sud d’Italia”, che valorizza il lavoro di Annamaria e Clara Sala. Dal 2016 i vigneti sono gestiti secondo i principi dell’agricoltura biologica certificata, con vinificazioni che preservano ed esaltano le qualità delle uve e del terroir, esprimendo in modo autentico le caratteristiche dei vitigni e le atmosfere marine della costa mediterranea.

Premio Foglia d’Oro al Metodo Classico Rosé Brut Nature 2021, un pinot nero in purezza da un vigneto in riva al mare. Un Metodo Classico sorprendente, con delicati aromi floreali e di piccoli frutti a bacca rossa, accompagnati da sensazioni iodate. Al palato è armonioso e fresco, con finale piacevolmente sapido.

Premio Foglia d’Oro al Sicilia Doc Grillo Riserva Kheirè 2023, omaggio al vitigno simbolo del territorio. Nasce da un vigneto di grillo di oltre 30 anni e si affina per 9 mesi sulle fecce fini in acciaio e per circa il 35% in barrique di rovere francese. Un bianco intenso, complesso e profondo, con notevole potenziale d’evoluzione.

Premio Foglia d’Oro al Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2020. Verrà proposta in degustazione la nuova annata 2021, con etichetta rinnovata. È l’unico vino muffato da uve grillo prodotto in Sicilia. Grazie alla Botrytis Cinerea e alla vendemmia tardiva selettiva tra fine ottobre e inizio novembre, le uve si arricchiscono di intensi aromi.

All’olfatto esprime profumi di fiori d’arancio, gelsomino e miele. Il sorso è avvolgente ed equilibrato, con vivace freschezza e chiusura leggermente salina.

Punti chiave

1. **Tenuta Gorghi Tondi parteciperà all’evento “Un Mare di Foglie” a Roma il 24 gennaio,** in occasione della presentazione della Guida BIO 2026, dedicata ai vini da agricoltura biologica.
2. **La cantina ha ottenuto il Premio Speciale “Miglior Azienda del Sud d’Italia” dalla Guida BIO 2026**, un riconoscimento per il suo consolidato impegno nella viticoltura biologica certificata e nel rispetto della natura.
3. **Tre etichette hanno ricevuto il massimo riconoscimento della “Foglia d’Oro”**: il Metodo Classico Rosé Brut Nature 2021, il Sicilia Doc Grillo Riserva Kheirè 2023 e la Vendemmia Tardiva Grillodoro 2020, quest’ultimo evidenziato come l’unico vino da uve grillo con “muffa nobile” prodotto in Sicilia.