Millesimato rosé Pinot Nero di Gorghi Tondi

scritto da Redazione Wine Meridian | 7 Novembre 2025



Degustando un qualsiasi prodotto di Gorghi Tondi ci viene sempre in mente una frase di Andrea Camilleri, che sosteneva che tra siciliani, un vero amico non deve chiedere all'altro una qualche cosa, non c'è bisogno, in quanto sarà preceduto dall'offerta dell'amico, che ha intuito la domanda che sarebbe arrivata.

L'areale di Gorghi Tondi, con i suoi servizi, la natura accolta con fedele sostenibilità e attenzione, l'accoglienza solare ed elegante, racchiude tutte le caratteristiche delle cose ben fatte, compresa l'attenzione per un mercato nazionale ed internazionale che apprezza la contemporaneità di questo stile e le sue richieste.

Lo spumante metodo classico Rosé, da agricoltura biologica, di

Gorghi Tondi è un Brut Nature ottenuto esclusivamente da uve Pinot Nero, abbinando così la versatilità di questo vitigno alle caratteristiche proprie della filosofia aziendale, inserendo questo spumante in una gamma che da sempre profuma di mare e di linearità di visione.

Un tenue colore di petalo di rosa fa emergere nel bicchiere quei profumi di sottobosco e fiori bianchi mentre affiorano note di pane artigianale appena sfornato, le stesse che ritroviamo al palato, dove la corretta acidità richiama assieme alla freschezza la piacevolezza di beva.Uno spumante trasversale per quanto attiene al suo utilizzo, anche se lo consigliamo con piccoli finger food a base di pasta sfoglia e verdure, per arrivare ad una pasta con sughi di crostacei o carpacci di pesce crudo. Una Sicilia moderna in un sorso di concreta amicizia.

Company Profile

Gorghi Tondi non sarebbe mai nata senza l'amore per la natura di Dora, bisnonna di Annamaria e Clara Sala, quarta generazione al femminile di una famiglia impegnata da un secolo nella valorizzazione del vino di qualità, in perfetto equilibrio con l'ambiente circostante. È nel 2000 che papà Michele, con un'esperienza di oltre quaranta anni nel mondo del vino, decide, insieme alla moglie Doretta, di dare vita a una propria azienda insieme alle figlie. È il forte legame con il territorio, in particolare con i "gorghi" Alto, Medio e Basso, cuore di un'oasi tanto selvatica quanto armoniosa, ad aver dato vita al nome dell'azienda. Un'oasi naturalistica, protetta dal WWF dal 1998, che racchiude un tesoro di specie volatili e acquatiche e una flora suggestivamente rara. Qui la viticoltura si è perfettamente integrata con l'ambiente circostante tanto che, sul vigneto affacciato sul Mediterraneo, si produce l'unico vino muffato siciliano.

GORGHI TONDI
C.da San Nicola, 91026 – Mazara del Vallo (TP)

+39 351 0930988 – info@gorghitondi.it
https://gorghitondi.it

