

Millesimato rosé Pinot nero 2020 60 mesi di Gorghi Tondi

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Settembre 2026



Seguo Gorghi Tondi da molti anni. E ogni volta che torno a occuparmi di questa azienda mi confermo in una convinzione: non è soltanto una delle migliori interpreti della vitivinicoltura siciliana, è anche una delle poche realtà che non ha mai smesso di sperimentare. Sul fronte produttivo e su quello comunicativo, che nel vino italiano restano ancora oggi due mondi che faticano a parlarsi.

Annamaria e Clara Sala hanno raccolto l'eredità di papà Michele, scomparso alcuni anni fa, e non l'hanno gestita in modo conservativo. L'hanno fatta crescere. Con loro lavora Tonino Guzzo, che considero uno dei migliori enologi siciliani, e il risultato è un'azienda che non sbaglia un colpo. Ogni etichetta sembra nascere da una lettura precisa della vocazionalità di quella terra, che poi è un angolo

estremo della Sicilia occidentale: la cantina e i vigneti stanno tra Mazara del Vallo e Marsala, dentro la Riserva Naturale Orientata Lago Preola e Gorghi Tondi, una delle oasi WWF più suggestive del nostro Paese. Non un fondale scenografico, ma un contesto che condiziona davvero il modo di fare viticoltura: a poche centinaia di metri dal mare, a venticinque metri sul livello del mare, con una gestione biologica certificata dal 2016.

Il progetto Metodo Classico di Gorghi Tondi porta il nome di Michele Sala. Fu lui, anni fa, a lanciare a Guzzo una sfida che a molti sarebbe sembrata bizzarra: misurarsi con il Pinot nero, coltivarlo e vinificarlo lì, nella campagna mazarese. Il Millesimato Rosé Brut nature 2020 affinato 60 mesi è l'esito più maturo di quella sfida.

Qui sta il punto che considero davvero rilevante, e che va oltre la singola bottiglia: questo vino dimostra che si può produrre un grande metodo classico in una terra che, sulla carta, non sembrerebbe vocata per uve da spumante d'eccellenza. Lo scrivo senza timori e senza alcuna piaggeria verso l'azienda, il rosé metodo classico di Gorghi Tondi è stata per me la scoperta più bella tra gli spumanti di eccellenza di questa torrida estate 2026.

Numeri e scelte, per chi ama i dettagli: Pinot nero in purezza da singola vigna e singola vendemmia, raccolta manuale in cassette nei primi giorni di agosto, base che matura otto mesi in parte in acciaio e per circa il 35% in barrique nuove di rovere francese. Poi la presa di spuma e cinque anni sui lieviti prima della sboccatura. Settecento bottiglie, accantonate dalla prima edizione presentata nel 2024 per spingere l'affinamento più in là. Dosaggio zero, un grammo per litro. Nessuna rete di protezione.

Il colore è un rosa tenue, quasi trasparente, buccia di cipolla, oro antico, chiamatelo come volete, con un perlage fine e ostinato. Al naso è la finezza a comandare: piccoli

frutti di bosco, un tocco di melagrana, scorza d'agrume, un accenno floreale e quel richiamo iodato che qui è firma del luogo. Sullo sfondo, i cinque anni sui lieviti si fanno sentire senza mai prendere la scena.

Ed è esattamente questa la cosa che mi ha colpito. Sessanta mesi sui lieviti non hanno appesantito nulla. Al contrario, hanno esaltato eleganza e finezza senza togliere un grammo di bevibilità. Il sorso è teso, lineare, sostenuto da un'acidità che tiene in piedi la struttura, e chiude asciutto, salino, lungo. Un mix straordinario di eleganza, freschezza e fragranza, che è poi la ragione per cui una bottiglia da settecento pezzi finisce comunque troppo in fretta.

L'abbiamo abbinato a un'ottima tartare di granchio e si è dimostrato un matrimonio perfetto. La dolcezza del crostaceo e la spinta sapida del vino si sono rincorse per tutto il piatto, senza che nessuno dei due alzasse la voce.

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>

