

Ziller 47 di Tenuta Gorghi Tondi

scritto da Giovanna Romeo | 20 Maggio 2022



Ziller 47 è un vino nuovo, estremamente moderno nel gusto ma allo stesso tempo custode delle consuetudini dell'agro trapanese, capace di raccontare in una chiave di lettura d'ispirazione pre-britannica la cultura di un territorio e la bellezza di un vitigno come il Grillo.

Ziller 47, nonostante il suo volume alcolico (16 gradi), non è un vino fortificato. Nasce dal frutto di un assemblaggio di tre annate, la 2010, 2011 e 2012 ed è figlio di un tempo infinito, quello storico, del popolo e di usanze contadine marsalesi, ma soprattutto figlio di una singola botte: quella scelta per invecchiare col vino. A ogni vendemmia, da quanto ha avuto inizio il progetto, è stato messo in botte sempre e solo il vino di quell'annata.

È il monovarietale Grillo, vitigno versatile e generoso verso luoghi, territori e climi, a costruire un ampio corredo di sostanze organolettiche che muovono dal sale del prospiciente mare ai fiori di zagara e rosa canina; poi albicocche candite, cedro e fichi secchi, uva sultanina e pasta di mandorle.

Luminoso nei suoi colori ambrati, è profumato, secco, intenso, equilibrato, vibra al palato stimolato tra sapidità e freschezza, tra vigore e sapore. Gioca la carta di una maturità seducente, senza clamori, nel ricordo del passato, quello del fondatore Michele Sala. Per gli amici Ziller.

Perfetto a una temperatura di 14 gradi abbinato a un piatto di formaggi stagionati e piccanti. Eccellente anche con le ostriche.

Company Profile

Nei giorni di sole in cui passeggiando tra i filari a Clara e Annamaria sembra di sentire la voce di Dora, quella bisnonna speciale che conosceva tutti i segreti e le meraviglie nascoste della sua terra. Oggi guarderebbe con orgoglio alla sua famiglia e a ciò che è nato dalla sua semina nella riserva dei Gorghi Tondi. La storia della tenuta risale a più di 100 anni, ma è nel 2000 che Michele Sala, padre di Annamaria e

Clara, decide con la moglie Doretta e le figlie di iniziare a mettere in bottiglia la bontà e la bellezza che da sempre li circonda. Annamaria e Clara hanno raccolto il testimone del padre e continuano a prendersi cura di quel sogno. Gorghi Tondi sorge in una riserva naturale, crocevia tra mare, sole e terra, ed è in questa maestosa complessità di 130 ettari che i frutti si arricchiscono di profumi e vengono lavorati da mani sapienti, per produrre vini biologici e rispettosi dell'ambiente, guardando sempre al futuro.

Tenuta Gorghi Tondi

*Contrada San Nicola, sn
Mazara del Vallo, TP 91026 IT
+39 0923 719741
info@gorghitondi.it
www.gorghitondi.it*