

## “Mezze bottiglie” per combattere il calo dei consumi. Tenuta Gorgi Tondi, ecco il formato 375ml

9 Giugno 2026

di Redazione



MAZARA DEL VALLO – Si parla spesso delle difficoltà della ristorazione nella vendita di bottiglie di vino. Da un lato c'è il problema di ricarichi troppo elevati, dall'altro l'inadeguatezza del formato standard da 750ml rispetto alle esigenze della clientela. Chi cena da solo, o in compagnia di chi non beve vino, oggi è costretto a rinunciare al piacere di un buon vino, o ad accontentarsi della scelta tra le poche etichette proposte al calice. Lo stesso discorso vale per una coppia che desidera accompagnare la cena con del vino, ma senza acquistare una bottiglia da 750ml, a volte troppo grande e costosa.

Tenuta Gorgi Tondi ha deciso di venire incontro a queste nuove esigenze di mercato,

proponendo alcuni dei suoi vini in formato 375ml.

Una scelta pensata con l'obiettivo di avvicinare un pubblico più vasto all'abbinamento delle pietanze con il vino, all'interno di un contesto di una ristorazione in rapido mutamento e di fronte alle richieste delle nuove generazioni, che dimostrano un'attenzione al consumo moderato di bevande alcoliche.

Tenuta Gorgi Tondi, infatti, aderisce al programma Wine in Moderation, un progetto internazionale che sviluppa una serie di azioni e campagne per ispirare un consumo responsabile e consapevole del vino. Proprio in base a queste considerazioni, sono stati scelti per la nuova linea in formato da 375ml dei vini freschi e scorrevoli, in sintonia con il gusto contemporaneo e perfetti per un'ampia gamma di abbinamenti gastronomici.

## **Terre Siciliane IGT Babbìo Bianco Bio - 375ml**

Un bianco frizzante, dal carattere piacevolmente vivace. I suoi esuberanti profumi agrumati, fruttati e salini, sono un invito alla convivialità. Viene prodotto con un assemblaggio di uve grillo, zibibbo e damaschino, coltivate nei pressi di Mazara del Vallo.

Durante la fase finale della fermentazione, in vino viene trasferito in autoclave in modo da creare un brioso perlage. Ottimo da bere come aperitivo con un tagliere di formaggi e salumi, per accompagnare antipasti di mare o crudità di pesce.

Per venire incontro alle nuove tendenze di un moderato consumo alcolico, Babbìo viene proposto con una gradazione a 11% vol.; un primo passaggio produttivo in ottica low alcol per la nostra referenza più prodotta. In linea con i principi green, il packaging di Babbìo è realizzato in modo ecosostenibile.

Tenuta Gorgi Tondi dimostra una grande attenzione verso materiali e soluzioni a basso impatto ambientale. Le bottiglie da 375ml presentano la stessa identità visiva della linea originale, con il caratteristico rivestimento decorativo ispirato alle maioliche siciliane, reinterpretato attraverso sleeve realizzati in PETG trasparente ad alte prestazioni, contenente almeno il 40% di materiale riciclato post-consumo. Un materiale conforme alle normative europee in materia di packaging sostenibile e idoneo al contatto alimentare, scelto per garantire qualità estetica, resistenza e maggiore attenzione all'economia circolare.

## **Sicilia Doc Coste a Preola Grillo Bio - 375ml**

Vitigno simbolo della tenuta, il Grillo Coste a Preola è un bianco caratterizzato da profumi intensi e da un sorso vibrante, che fonde aromi fruttati, freschezza e sapidità. È un vino

giovane e vivace, che grazie a una delicata vinificazione in acciaio, conserva tutta la fragranza e l'integrità varietale. Un bianco armonioso, dal profilo tipicamente mediterraneo, perfetto da abbinare ad antipasti di mare, crostacei, pesce al forno, primi piatti di mare e timballi di verdure.

## **Sicilia Doc Coste a Preola Nero d'Avola Bio - 375ml**

Un rosso moderno, piacevolmente fruttato e vellutato, che conquista con la freschezza degli aromi di piccoli frutti rossi, arricchiti da delicate sfumature speziate. Morbido e fragrante al palato, presenta una tessitura tannica fine e un finale vivace e persistente. A tavola si abbina molto bene con primi piatti al ragù, grigliate di carne mista, cacciagione arrosto e pollame allo spiedo.

## **Tenuta Gorghi Tondi**

Tenuta Gorghi Tondi è una realtà di carattere familiare, gestita con grande passione dalle sorelle **Annamaria** e **Clara Sala**.

La proprietà si trova nella Sicilia occidentale, nei pressi di Mazara del Vallo, vicino a Marsala. I vigneti sono situati all'interno di una Riserva Naturale del Wwf e si affacciano direttamente sul mar Mediterraneo, in un contesto caratterizzato da una natura incontaminata e da una ricca biodiversità.

Fin dall'inizio, sono stati banditi i diserbanti e i pesticidi chimici e dal 2016 i vigneti sono gestiti secondo i principi dell'agricoltura biologica certificata.

Tra i filari si coltivano i vitigni storici del territorio, in particolare il grillo, che copre circa il 40% della superficie complessiva, e a seguire zibibbo, catarratto, nero d'Avola, frappato, perricone, nerello mascalese e alcune varietà internazionali che si sono adattate molto bene alla zona, come syrah, sauvignon blanc e pinot noir.

I vini di Tenuta Gorghi Tondi esprimono in modo diretto e trasparente le caratteristiche dei vitigni, del terroir e le atmosfere marine tipiche della costa del Mediterraneo. La gamma dei vini spazia dal Metodo Classico a base di pinot noir, ai bianchi freschi e fragranti, ai bianchi più complessi e strutturati, ai rossi fruttati e delicati, in sintonia con il gusto contemporaneo.