

Taste, Tenuta Gorghi Tondi porta il volto solare del vino della Sicilia

28 Gennaio 2026

di Redazione



FIRENZE – Tenuta Gorghi Tondi sarà presente all’edizione 2026 di Pitti Taste, che si terrà dal 7 al 9 febbraio a Firenze, negli spazi della Fortezza da Basso.

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. 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.

Pitti Taste 2026 offrirà l'opportunità agli addetti ai lavori e agli appassionati di degustare un'ampia gamma dei vini della Tenuta Gorghi Tondi, tra cui spiccano alcune importanti novità: Terre Siciliane Igp Zibibbo Meridiano 12° 2025, Sicilia Doc Marameo 2025, Sicilia Doc Perricone Perrì Bio 2024 e Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2021.

Terre Siciliane Igp Zibibbo Meridiano 12° 2025 prende il nome dal Meridiano che attraversa il vigneto, un luogo ideale per coltivare quest'antico vitigno, presente da millenni nella Sicilia occidentale. Le vigne sono situate in prossimità della costa, su terreni di matrice calcarea e sabbiosa. Grazie a una vinificazione e a un affinamento in acciaio, il vino conserva intatta la ricchezza aromatica dell'uva. All'olfatto esprime profumi di fiori di zagara, agrumi maturi, albicocca, mandorla ed erbe aromatiche della macchia mediterranea. Fragante e ricco, si distingue per un sorso delicatamente aromatico, che chiude su note fresche e sapide.

Sicilia Doc Marameo 2025 è un sauvignon blanc in purezza che nasce nei vigneti di Contrada San Nicola a Mazara del Vallo, dove il famoso vitigno francese si è ambientato molto bene, grazie a un clima mite e ai terreni di natura calcarea e sabbiosa. È un bianco fragrante, che conquista con le sue note fruttate di agrumi, pesca bianca e frutto della passione. Intenso e piacevolmente aromatico, al palato è armonioso, persistente e con un finale di vivace freschezza.

Sicilia Doc Perricone Perrì Bio 2024: vitigno storico della Sicilia occidentale, nel corso degli ultimi anni il perricone è stato riscoperto e valorizzato, dimostrando di possedere una personalità forte e originale. Tenuta Gorghi Tondi propone una versione di perricone vinificata in vasche d'acciaio e affinata sulle fecce fini in grandi botti di rovere francese da 20 hl per un periodo di 8 mesi. Una scelta che valorizza soprattutto le caratteristiche tipiche del vitigno e del terroir. È un rosso dal volto mediterraneo, che all'olfatto svela un bouquet avvolgente di frutti maturi a bacca rossa, spezie dolci e cenni balsamici. Al palato è ricco, elegante, strutturato, con un finale lungo e sapido.

Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2021: il Grillodoro è un vino dolce raro e prezioso. È l'unico vino muffato da uve grillo prodotto in Sicilia e nasce solo in annate particolari. Grazie alle condizioni microclimatiche di un vigneto affacciato sul mare, contraddistinto da

un'alternanza di umidità, ventilazione e sole, nelle annate favorevoli, sui grappoli si forma la Botrytis Cinerea. La vendemmia tardiva si svolge tra la fine di ottobre e l'inizio novembre e viene realizzata a mano con più passaggi in vigna. Ogni grappolo viene selezionato singolarmente, talvolta acino per acino, con un lavoro paziente, che riduce drasticamente le rese, ma consente di preservare equilibrio, freschezza e precisione aromatica. Per effetto della "muffa nobile", le uve si disidratano naturalmente e si arricchiscono di intensi aromi, regalando un nettare che rientra nell'élite dei grandi vini dolci del mondo. All'olfatto esprime profumi di fiori d'arancio, gelsomino, cenni di sottobosco e un delicato richiamo al miele. Il sorso è avvolgente ed equilibrato, con una chiusura fresca e salina che ricorda la brezza marina.