



Vinitaly, Tenuta Gorghi Tondi con la Vendemmia Tardiva Grillodoro e il Perricone

27 Marzo 2026 

VERONA – Tenuta Gorghi Tondi sarà presente a Vinitaly 2026, che si terrà a Verona dal 12 al 15 aprile.

Realtà di carattere familiare, gestita con grande passione dalle sorelle **Annamaria** e **Clara Sala**, la proprietà della Tenuta 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.

A Vinitaly si potrà degustare la nuova versione del Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2021 e in anteprima esclusiva per la stampa il Sicilia Doc Perricone Perri Bio 2024.

L'annata 2021 del Grillodoro viene presentata con una nuova veste grafica. Il restyling dell'etichetta e del packaging è stato ideato per sottolineare il carattere prezioso ed esclusivo di questo raro vino dolce. Grillodoro 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, sui grappoli si forma la Botrytis Cinerea. 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.



Tenuta Gorghi Tondi ha sempre scommesso sul potenziale delle uve autoctone del territorio. Si inserisce in quest'ottica la realizzazione del nuovo vino rosso 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.

Lunedì 13 aprile poi, alle ore 13,30, Tenuta Gorghi Tondi sarà presente a Vinitaly Tourism (Galleria tra i padiglioni 2 e 3) per presentare le attività enoturistiche e proporre le degustazioni esperienziali di due vini simbolo della Tenuta: Sicilia Doc Zibibbo Rajàh 2024 e Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2021.

Tenuta Gorghi Tondi parteciperà inoltre con il Sicilia Doc Vendemmia Tardiva Grillodoro 2021 alla Masterclass "L'Isola del tempo: i vini dolci di Sicilia" - Sole, raccolte tardive, brevi e lunghi appassimenti Meditazione sulle dolcezze mediterranee - condotta da Francesco Pensovecchio - Ore 16,00, Pad 2 - Stand D40 - Assovin Sicilia.