ACQUISTATO IL .....

Terre Siciliane IGP Catarratto 2017



Alla scoperta della Sicilia

Il Catarratto di Tenute Orestiadi è un bianco squisitamente mediterraneo: fresco, solare, profumato e fine. Il vitigno è il catarratto, orgogliosamente autoctono, stretto con forza alle proprie radici. Un bianco che ci racconta della sua terra e ce la fa apprezzare ancor di più!

Torniamo in Sicilia, dove le assolate colline che abbracciano la Valle del Belice si tuffano nel mare dell'antica città di Selineunte. Nasce in una terra ricchissima di storia, che si sta faticosamente riappropriando della sua identità dopo il terribile terremoto che nel 1968 l'ha spazzata via quasi completamente: il nuovo centro di Gibellina (TP), dove ha sede Tenute Orestiadi, sorge a una decina di chilometri da quello vecchio, abbandonato dopo il sisma. Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina nel caratteristico Baglio di Stefano, anch'esso ricostruito dopo il terremoto. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola. Si coltivano grillo, catarratto e inzolia a bacca bianca; nero d'avola, syrah, nerello mascalese, cabernet sauvignon e merlot a bacca scura, tutti vinificati in purezza ad eccezione del Ludovico, blend di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon affinato in legno.

La Vigna

Terreno	Terra bianca caratteristica delle colline belicine, caratterizzata da un?alta presenza di calcare e, talvolta, di gesso
Esposizione	NordEst, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.300 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Catarratto 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	10°
Quando Berlo	Da bere entro l?anno
Abbinamento	Antipasti di mare, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche
Vinificazione	La fermentazione è condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata non eccedente i 17-18°C. La fermentazione malolattica non viene effettuata per conservare inalterata la freschezza dei profumi. Il vino affina poi per qualche mese in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio
Sensazioni	Colore giallo paglierino brillante; naso delicatamente floreale, con note di ginestra e ricordi fruttati di albicocca; bocca equilibrata, fine e sapida

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821