ACQUISTATO IL .....

Nerello Mascalese Molino a Vento Terre Siciliane IGT 2016

Gioia, infinita gioia

Gioia, infinita gioia: questo si prova ad ogni sorso della nuova annata 2016 di Nerello Mascalese Molino a Vento. Tenute Orestiadi ci prende per la gola con un rosso appagante, caldo e mediterraneo, gustoso, profumato di prugna e frutti di bosco. Perfetto anche in estate, l'importante è berlo e riberlo a più non posso!

La linea Molino a Vento di Tenute Orestiadi si ispira a un legame indissolubile: quello tra i mulini, il vino e il vento. "In Sicilia la storia dei molini e del vino sono legate indissolubilmente dal vento. Elemento fondamentale per la salubrità e la qualità delle uve. Grazie ad esso si mitigano le calde temperature estive permettendo così delle incredibili escursioni termiche, fondamentali per il ciclo vitale dei vigneti". Il nerello mascalese è un vitigno a bacca scura autoctono siciliano. Il nome deriva dalla Contea di Mascali, dove da sempre il nerello cresce sui terreni sabbiosi vulcanici della zona. Nell'interpretazione di Tenute Orestiadi è vinificato in purezza, al fine di valorizzarne gli intensi profumi fruttati e la grande freschezza. Vinificazione e affinamento in acciaio, con un breve passaggio in legno per arrotondare la struttura. Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano, ricostruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in queste terre scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. 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	Sabbioso
Esposizione	Sud ? sudEst, 100-300 m s.l.m.
Allevamento	Controspalliera guyot
Densità imp.	3.800 ? 4.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nerello Mascalese 100%
Gradazione	13.5% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per tutto il prossimo anno
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi piatti, secondi di carne
Vinificazione	Macerazione di 12 - 15 giorni a 26° con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinamento in acciaio per circa 4 mesi, con un marginale passaggio in legno prima di essere imbottigliato
Sensazioni	Colore bordeaux acceso e vivo; naso caldo, mediterraneo, con note di frutta rossa (prugna e frutti di bosco); bocca piena, gustosa, appagante, ottimo corpo; ritorni di prugna nel finale

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821