ACQUISTATO IL .....

Nero d'Avola Terre Siciliane IGP 2015



Tutti a (t)Avola

Non si può capire lo spirito di una terra unica come la Sicilia, baciata dal sole, accarezzata dal vento e coccolata dalle onde dei mari che la circondano, se non si sperimenta l?anima dei suoi vini.

Quando ci si accosta ad un Nero d?Avola si comprende perché il vitigno sia il più diffuso, il più coltivato e il più amato dell?isola. Originario di Vittoria in provincia di Ragusa, il nero d?Avola ha conquistato la sua terra d?origine senza affanni. Il vino che ne si produce racchiude tutto il sapore di Sicilia che in questa interpretazione di Tenute Orestiadi appare molto aderente e giocato tutt?intorno alle sensazioni di prugna. Dal bouquet di carattere, leggermente sulfureo, al gusto pieno e di grande corpo, tutto il Nero d?Avola delle Tenute Orestiadi gira e ritorna sui ricordi di questo frutto. 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	Terra nera, ricca di sostanze limo-argillose, compatta e con buona ritenzione idrica che la mette al riparo dalla siccità
Esposizione	Sud-est, 350m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	da 4000 a 4500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Nero d?avola 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Ideale con i piatti ricchi della tradizione siciliana, ottimo con formaggi stagionati e carni stufate
Vinificazione	I grappoli raccolti a mano in piccole cassette vengono diraspati con sistemi delicati per non ledere la buccia. La fermentazione termocontrollata avviene tra i 24 e i 26° C ed è caratterizzata da rimontaggi e delestages. Una volta svinato il vino viene posto in barrique di rovere francese dove completa la fermentazione malolattica e affina per circa 7 mesi. Completa la sua maturazione in bottiglia
Sensazioni	Dal sapore rustico ma polposo, presenta un colore violaceo intenso; gli aromi di prugna sono solo accarezzati dalle note sulfuree. Muscoloso all?assaggio, con un tannino vivo e ritorni di prugna

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