



ACQUISTATO IL .....

"Nissim" Grillo Sicilia DOC 2024

2024

## Freschezza siciliana



Un bianco fresco, floreale e agrumato, dalle piacevolissime sensazioni sapide. Il vino perfetto per chi cerca il mix perfetto tra carattere e leggerezza!

Torniamo in Sicilia, dove le assolate colline che abbracciano la Valle del Belice si tuffano nel mare dell'antica città di Selinunte. 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.

### La Vigna

**Terreno** Terra bianca caratteristica delle colline belicine, con alta presenza di calcare e, talvolta, di gesso

**Esposizione** Nord, Sud-est, 350-500 m. s.l.m.

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino bianco fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** Grillo 100%

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** Entro 1 anno da oggi

**Abbinamento** Pesce, cous cous di pesce, impepata di cozze

**Vinificazione** Le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. 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 3 mesi in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio

**Sensazioni** Colore giallo paglierino; al naso si riscontrano nuances floreali e agrumate. Al palato è avvolgente, caratterizzato con un ottimo equilibrio

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821