ACQUISTATO IL .....

"Nissim" Grillo Sicilia DOC 2025 2025



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 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.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821