ACQUISTATO IL .....

"PaxMentis" Syrah Terre Siciliane IGP 2024 2024



L'Amarone siciliano

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaxMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaxMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegia sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

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.

La Vigna

Terreno	Terra nera
Esposizione	200 m.s.l.m.
Allevamento	Doppio Guyot
Densità imp.	4.500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Syrah 100%
Gradazione	15,00%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Spaghetti alla norma, formaggi semistagionati, grigliate miste di carne e grigliate al forno
Vinificazione	I grappoli di Syrah raccolti a mano a perfetta maturazione in piccole cassette per preservare al meglio l?integrità della buccia, vengono trasferiti in fruttaia dove rimangono per circa 20/30 giorni per il lento processo di appassimento e naturale disidratazione. Dopo questo periodo le uve vengono diraspate, pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata per circa 15/20 gg. Il vino affina successivamente per 12 mesi in barrique di rovere francese
Sensazioni	Dal colore rosso intenso con tonalità purpuree accese e complesse. Il suo impenetrabile aspetto si apre olfattivamente ad una miscellanea di note di frutti rossi dolci appena raccolti, di prugna, ciliegia sotto spirito, fico appassito e vaniglia. In bocca è corposo, caldo e ricco e regala un finale lungo ed eccezionalmente saporito

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