ACQUISTATO IL .....

"Stilwhite" Veneto IGT 2018

Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon e Tai: sono queste le uve che compongono Stilwhite

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!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro artistico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, vita più i 2000 anni fa proprio in questa terra 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. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Origine fluviale e alluvionale, particolarmente argilloso
Esposizione	Nord-Est,3.500 - 5.000 piante/ha
Allevamento	Sylvoz, guyot
Densità imp.	3.500 - 5.000 piante/ha

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Veneto
Uve	Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon, Tai
Gradazione	13%
Temp. Servizio	Conservare in luogo fresco, lontano dalla luce, bottiglia in piedi. Refrigerare al massimo 24h prima dell'apertura. Aprire 5 minuti prima del servizio
Quando Berlo	3 - 4 anni
Abbinamento	Grazie alla sua variegata aromaticità e sotterranea sapidità, dimostra una impressionante versatilità negli abbinamenti passando dagli antipasti salati sia vegetali che di carne e pesce a piatti più elaborati di pasta e risotti dai condimenti classici o s
Vinificazione	Le uve delle diverse varietà, raccolte a perfetta maturazione, sono sottoposte a pressatura soffice seguita dalla fermentazione separata dei mosti a temperatura controllata e variabile (da 14 a 18°C) per esaltare le specifiche peculiarità aromatiche e strutturali. La prolungata sosta sui lieviti (almeno 5 mesi) e il successivo assemblaggio nelle proporzioni desiderate consentono di plasmare un vino che non potrà che migliorare con l'affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Il colore giallo brillante con riflessi cangianti dal verde al paglierino introduce un luminoso ventaglio di profumi che varia da

agrumi e frutta a polpa bianca e tropicale a quelli di erbe aromatiche e di fiori di campo con nuance di spezie piccanti. Al palato si distende preciso e plastico, con la freschezza vibrante e la succulente sapidità che lo rendono gustoso al sorso e, grazie a un finale di rara persistenza aromatica, goloso per il riassaggio.

Il colore giallo brillante con riflessi cangianti dal verde al paglierino introduce un luminoso ventaglio di profumi che varia da agrumi e frutta a polpa bianca e tropicale a quelli di erbe aromatiche e di fiori di campo con nuance di spezie piccanti. Al palato si distende preciso e plastico, con la freschezza vibrante e la succulente sapidità che lo rendono gustoso al sorso e, grazie a un finale di rara persistenza aromatica, goloso per il riassaggio.

Santa Margherita è stata sin dalla nascita, nel 1935, una cantina all'avanguardia. Il fondatore Gaetano Marzotto immaginava un'agricoltura moderna, fatta di uomini, natura e tecnologia. Le sue brillanti intuizioni, unite ad uno sguardo curioso rivolto al domani, sono tuttora il "terreno fertile" dell'azienda. Oggi infatti, la nostra mission è quella di rendere l'associazione fra il vino e il cibo un'esperienza sempre coinvolgente, tracciando senza sosta nuove rotte del gusto e del piacere enologico

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. 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