ACQUISTATO IL .....

"Molino a Vento" Inzolia Terre Siciliane IGP 2023 2023



Il bianco democratico che piace a tutti

Partiamo dal vitigno. L'Inzolia, usato un purezza in questo piacevole bianco, è uno dei varietali più antichi e diffusi della Sicilia. Un grande classico della regione che gode di un successo "democratico", ossia è apprezzato allo stesso modo da grandi esperti e da semplici appassionati. Tenute Orestiadi lo propone in una veste contemporanea con il suo Molino a Vento, Terre Siciliane IGP. Le uve, provenienti da vigneti caratterizzati da terra nera, ottima esposizione e un'altitudine di circa 200 metri su livello del mare, vengono raccolte a piena maturità e pressate in maniera soffice prima di essere avviate alla fase di fermentazione che avviene a temperatura controllata all'interno di contenitori di acciaio inox. Stesso materiale per il veloce affinamento della durata di circa 3 mesi a cui seguono almeno 2 mesi di bottiglia per dare il tempo al vino di raggiungere il suo equilibrio. Il risultato è un bianco caratterizzato da un bel colore giallo paglierino, con aromi intensi che spaziano dalle note di frutta fresca, in particolare di mela verde, ai fiori di acacia. In bocca è ben strutturato, caratterizzato da un sapore fresco e sapido, con finale lungo e persistente. Mettiamolo alla prova con un menù tutto pesce, cominciando magari da un bel risotto alla marinara per poi proseguire con un trancio di spada alla griglia. Buono da non credere.

Tenute Orestiadi nasce nel 2008. Siamo in Sicilia. E per la precisione in quel angolo incantato e segnato da una storia lunga e travagliata come la Valle del Belice. Qui nel 1968 un terribile terremoto ha devastato tutto, radendo al suolo secoli di civiltà e di sogni. Dalle ceneri di quel terribile episodio, a Gibellina, in un angolo di Sicilia in cui la viticoltura incontra l'arte, le Tenute Orestiadi. Un mosaico di vigneti di grande bellezza caratterizzati da terroir completamente differenti, con caratteristiche ricche e varie. Qui crescono e prosperano le migliori varietà autoctone dell'isola, valorizzate da un'attenta lavorazione, per portare sui principali mercati mondiali tutto il buono della Sicilia. Nel 2018, grazie a una stretta condivisione di valori, e al medesimo amore per il territorio, inizia una collaborazione con La Gelsomina, interessante realtà sull'Etna.

La Vigna

Terreno	Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica
Esposizione	Nord Est
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4200

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Inzolia 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 1 anno
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Frutto di una selezione di uve Inzolia pressate in maniera soffice e fermentate a temperatura controllata in silos di acciaio per 15 giorni circa. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	colore: giallo paglierino. naso: aromi intensi che spaziano dai profumi fruttati di mela verde al floreale dell'acacia. palato: ben strutturatodal sapore fresco e sapido, con finale lungo e persistente

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