ACQUISTATO IL .....

"Molino a Vento" Nerello Mascalese IGP 2023 2023

Elegante rosso siciliano



Si chiama Molino a Vento questo interessante Nerello Mascalese proposto da Tenute Orestiadi. Un vino molto particolare a partire dalla sua origine. Infatti, nonostante sia prodotto con un vitigno, il Nerello, che la maggior parte degli appassionati associano direttamente con la costa Orientale dell'isola e il suo vulcano, questo rosso è figlio dei vigneti coltivati su terreni sabbiosi della Sicilia Occidentale. Raccolto a piena maturazione fenolica, ossia quando i profumi e i colori si sono sviluppati completamente negli acini, questo Nerello Mascalese subisce una macerazione di circa due settimane a temperatura controllata e con rimontaggi giornalieri. Quindi, dopo la svinatura, è previsto un affinamento in acciaio e, solo prima dell'imbottigliamento, viene passato velocemente in legno per un periodo massimo di 4 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino tendente al granato. Al naso rivela profumi intensi, con evidenti note di frutti di bosco e spezie. In bocca, infine, è elegante, dotato di una buona struttura e un'ottima armonia complessiva tra tutte le sue parti.

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 sabbiosi della Sicilia occidentale
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	nerello mascalese
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	100% Nerello Mascalese raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 24°-30°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura viene affinato in acciaio e completa il percorso di maturazione in legno per 2/4 mesi prima di essere imbottigliato
Sensazioni	Dal caratteristico colore rosso tendente al granato. Al naso rivela un profumo intenso con sentori di frutti di e delicate note speziate. In bocca dimostra eleganza, buona struttura ed ottima armonia.

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