ACQUISTATO IL .....

"Molino a Vento" Sicilia Nero d'Avola Doc 2024 2024



Nero d'Avola in purezza per un vino profondamente legato al suo territorio

Per anni il Nero d'Avola è stato il vitigno autoctono siciliano più amato e apprezzato dal grande pubblico. Del resto ancora oggi è quello più coltivato e quello che molti produttori considerano il loro vino di punta. Il Nero d'Avola si presta a diverse interpretazioni stilistiche e a lavorazioni differenti. La versione proposta qui da Tenute Orestiadi con il suo Molino a Vento, Doc Sicilia, 100% Nero d'Avola, è pensata per esaltarne la freschezza. Un rosso giovane, fatto per essere apprezzato nei primi anni dopo la vendemmia. Il suo colore è rosso rubino intenso. Al naso presenta note piacevolmente fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. In bocca, invece, rivela fin dal primo sorso di possedere un buon corpo, con tannini morbidi e rotondi. E' il vino giusto se sulla tavola c'è un piatto gustoso e sfizioso. Ottimo con una bella pasta al sugo o, per rimanere in tema con la sua origine sicula, una generosa porzione di anelletti passati al forno.

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 di medio impasto a prevalente componete argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	nero d'avola 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	100% Nero d'Avola raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 24°-30° C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio e completa il percorso di maturazione in legno per 2 mesi prima di essere imbottigliato.
Sensazioni	Colore: rosso rubino intenso. Al naso:presenta note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato: ha un buon corpo accompagnato da tannini morbidi e rotondi. Buona persistenza che tende ad un finale fruttato.

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