



ACQUISTATO IL .....

"Molino a Vento" Syrah IGP 2023

2023

## Il Syrah che parla siciliano



Quando si parla di vino, la Sicilia non è una semplice regione. Per la sua vastità e variabilità è più un continente. Vi si trovano decine, se non centinaia, di vitigni autoctoni, ossia tipici solo di questa regione. Ma anche grandi appezzamenti coltivati con varietà internazionali che qui, complice un clima incredibile e una grande varietà di suoli, riescono in genere a dar vita a vini di grandissima qualità. Come questo Molino a Vento Syrah IGP proposto da Tenute Orestiadi che si caratterizza per il suo essere fresco, giovane e carico di energia. Nasce da una lavorazione semplice e accurata che inizia con una fase di macerazione che si protrae per circa due settimane. L'affinamento che segue alla fermentazione avviene in vasche di acciaio e si completa, solo poco prima dell'imbottigliamento, con un veloce passaggio in legno per 2/4 mesi. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso intenso con evidenti sfumature violacee. Al naso, sentori di violetta e ribes, con di note di liquirizia e l'immane pepe nero che contraddistingue ogni buon Syrah in purezza. In bocca, infine, è morbido e dotato di bei tannini armonici e ben integrati. Il finale è piacevolmente tostato e speziato. Mettiamolo alla prova accanto a piatti particolarmente saporiti e goduriosi come una invitante carbonara.

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.

**Esposizione** Sud Ovest

**Allevamento** spalliera con potatura guyot

**Densità imp.** 4000

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Sicilia

**Uve** syrah 100%

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Menu di carne

**Vinificazione** Macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato il vino viene posto in vasche di acciaio e completa l'affinamento in legno per 2/4 mesi.

**Sensazioni** Colore: rosso violaceo molto intenso. Al naso rivela evidenti sentori di violetta e ribes, con di note di liquirizia e pepe nero. Al palato è pieno con tannini armonici e ben integrati. Il finale è piacevolmente tostato e speziato.

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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821