ACQUISTATO IL .....

"Kemar" Catarratto Sicilia DOC 2025 2025



Freschezza, eleganza e profumi mediterranei

Il Kemar, Catarratto Sicilia DOC di Tenute Orestiadi è un vino bianco di grande carattere, figlio di un vitigno autoctono tra i più interessanti della regione. Ci troviamo nel cuore della Valle del Belìce, nell'entroterra trapanese. Questa zona è caratterizzata da suoli di "terra bianca" che conferiscono al vino una spiccata mineralità e freschezza. Il microclima asciutto, con buona ritenzione idrica, esalta ulteriormente le peculiarità del Catarratto, dal canto suo noto per la versatilità e capacità di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir. La vendemmia avviene manualmente tra la fine di agosto e i primi di settembre. Le uve vengono diraspate e pressate delicatamente. La fermentazione si svolge a temperatura controllata con l'aggiunta di lieviti selezionati, senza effettuare la fermentazione malolattica, per preservare la freschezza e i profumi del vino. Questo poi affina per 3 mesi in vasche di acciaio e successivamente per almeno 4 mesi in bottiglia. Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino luminoso e intenso. Al naso è fruttato e floreale con note di frutta a polpa bianca, mela verde, pesca, albicocca, e sentori di mandorla, zagara e ginestra, tipici della macchia mediterranea. In bocca si distingue per l'eleganza e l'ottimo equilibrio tra freschezza e morbidezza. Kemar si abbina bene a primi piatti a base di pesce, golose fritture, ostriche e gamberoni alla griglia. Perfetto anche come aperitivo o accompagnato da antipasti leggeri e freschi.

Una storia di forza, di orgoglio propositivo e di passione. Da qui parte il racconto delle Tenute Orestiadi, nate nel 2008 nel cuore della Valle del Belìce. Siamo a Gibellina, nella parte occidentale della Sicilia, nel cuore del triangolo d'oro composto da Trapani, Marsala e Agrigento. Qui profumi e colori mediterranei si intrecciano col mito e con l'arte. Tenute Orestiadi rappresentano un viaggio attraverso terroir completamente differenti, con caratteristiche ricche e varie. Con un solo denominatore comune: la capacità di valorizzare i varietali autoctoni. Nel 2018, poi, grazie alla condivisione di valori e al medesimo amore per il territorio, Tenute Orestiadi inizia una collaborazione con una bella realtà sull'Etna, La Gelsomina.

La Vigna

Terreno	Terra bianca
Esposizione	
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	100% Catarratto
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia
Sensazioni	Colore giallo paglierino luminoso intenso. Al naso fruttato e floreale con impronta tipica di macchia mediterranea. Si percepiscono, distintamente, note di frutta a polpa bianca, mela verde, pesca e albicocca, insieme a sentori floreali di mandorla, zagara e ginestra. Al palato grande eleganza. Ottimo equilibrio tra freschezza e morbidezza

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