



ACQUISTATO IL

"Kemar" Catarratto Sicilia DOC 2024

2024

Freschezza, eleganza e profumi mediterranei**Svinando****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

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 Belice, 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 Belice. 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.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821