



ACQUISTATO IL

"Orange" Inzolia Terre Siciliane IGT BIO 2024

2024

Versatilità e capacità di adattamento



Svinando

Un vino che sfida le convenzioni, il Terre Siciliane IGT Orange di Tenute Orestiadi racconta la storia e la passione di una terra unica. Ci troviamo nella Valle del Belice, nella parte occidentale della Sicilia. Questa valle è caratterizzata da un mosaico di suoli - rossi, bianchi e neri - che, insieme a un microclima particolare con estati calde, secche e significative escursioni termiche tra giorno e notte, conferiscono alle uve caratteristiche organolettiche distinte. È ottenuto al 100% da uve Inzolia, vitigno autoctono siciliano noto per la sua versatilità e capacità di adattamento. Tradizionalmente utilizzato per vini bianchi freschi, in questa interpretazione "orange" l'Inzolia mostra una nuova dimensione, più complessa e strutturata. La produzione segue metodi tradizionali e naturali. Le uve, raccolte manualmente a settembre, subiscono una fermentazione spontanea e una macerazione sulle bucce di 5 giorni, processo che conferisce al vino il suo caratteristico colore ambrato e una struttura tannica più pronunciata. Successivamente, il vino affina sulle fecce fini in serbatoi di acciaio, acquisendo complessità e rotondità. Alla vista si presenta con un colore arancione pallido che certamente non passa inosservato. Al naso sentori di fiori selvatici, erbe, mandorle e scorze d'arancia. In bocca una piacevole morbidezza e sapidità, con un bel nucleo acido e note di agrumi, albicocche secche, pesche bianche e spezie dolci sul finale. La sua grande versatilità lo rende adatto a numerosi abbinamenti gastronomici. Perfetto con piatti a base di pesce dal sapore deciso, si abbina bene anche a risotti ai funghi, carni bianche cucinate con erbe aromatiche o salse agrumate, e formaggi semi-stagionati. Per chi ama sperimentare, può accompagnare bene anche piatti della cucina asiatica.

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.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve 100% Inzolia

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo

Vinificazione Selezione di uve Inzolia sottoposte a fermentazione spontanea, macerazione sulle bucce per 5 giorni e successiva fermentazione malolattica in serbatoi in acciaio.

Sensazioni Colore arancio pallido. Al naso sentori di fiori selvatici, erbe, mandorle e scorze d'arancia. Al palato si presenta morbido e sapido con un bel nucleo acido, note di agrumi, albicocche secche, pesche bianche e spezie dolci sul finale.

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