ACQUISTATO IL .....

"PaxMentis" Bianco Terre Siciliane IGT 2024 2024



La Vigna

Terreno Terra bianca

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Chardonnay, Viognier

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 10 gradi

Quando Berlo entro 8 anni

Abbinamento Menù di pesce

Potere dell'appassimento

Viaggio nel cuore di una delle regioni vinicole più interessanti al mondo: la Sicilia. Oggi ci spingiamo fin nel cuore della Sicilia occidentale, a Gibellina, dove nasce il PaxMentis Bianco di Tenute Orestiadi. Siamo nella tristemente nota Valle del Belìce, segnata dal terremoto del 1968, oggi simbolo di rinascita, dove l'arte contemporanea si fonde con la tradizione vitivinicola. Qui il clima mediterraneo, con estati calde e ventilate, favorisce una maturazione ottimale delle uve. Il PaxMentis Bianco, in particolare, è ottenuto da un blend di uve Viognier e Chardonnay. La particolarità di questo vino risiede nell'appassimento parziale delle uve, una tecnica che concentra gli zuccheri e gli aromi, conferendo al vino una maggiore complessità e struttura. Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a una breve fase di appassimento, seguita da una vinificazione in bianco a temperatura controllata. Il risultato è un vino caratterizzato da un colore giallo dorato brillante. Al naso è intenso e complesso, con note di frutta tropicale, agrumi canditi e sfumature floreali. In bocca, invece, è morbido, avvolgente e ben equilibrato, con una piacevole freschezza che bilancia la ricchezza aromatica. Vino versatile, è ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti a base di pesce. Ottimo con frutti di mare e formaggi a pasta molle. C'è anche chi lo suggerisce in abbinamento a piatti della cucina asiatica, come sushi e sashimi... Provare, per credere!

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.

Vinificazione Raccolta manuale al mattino. Criomacerazione per 4/6 ore. Batonnage su fecce nobili per 10/12 mesi. Rilascio del prodotto 16 mesi dopo la sua vinificazione.

Sensazioni Colore giallo intenso con eleganti nuances che tendono al verde. Al naso unico, intrigante con note che vanno dalla frutta esotica alla ginestra, passando dagli agrumi di Sicilia. Al palato fresco, equilibrato, avvolgente, armonioso e sapido.

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