ACQUISTATO IL .....

"Adeni" Perricone Sicilia DOC 2022 2022

Incredibile bouquet aromatico

Un vitigno autoctono antico e riscoperto, che Orestiadi riesce a valorizzare al meglio. Di colore viola intenso, al naso il Perricone di Orestiadi presenta un incredibile bouquet aromatico: note di frutta cotta e viola essiccata, pepe nero e spezie mediterranee. La bocca è asciutta ed elegante, il corpo medio e buona la struttura, il finale lungo. Un gran bel vino, proprio da scoprire!

Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell?omonima Fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano, ricostruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in queste terre scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola. Si coltivano grillo, catarratto e inzolia a bacca bianca; nero d?avola, syrah, nerello mascalese, cabernet sauvignon e merlot a bacca scura, tutti vinificati in purezza ad eccezione del Ludovico, blend di Nero d?Avola e Cabernet Sauvignon affinato in legno.

La Vigna

Terreno	Calcareo
Esposizione	Sud, Ovest, Est, 300m. s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4400 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Perricone 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Formaggi, salumi, piatti a base di carne
Vinificazione	I grappoli trasportati in cantina vengono diraspati con sistemi delicati per preservare al meglio l?integrità della buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24° - 26° C. Il vino affina per circa 1 anno in acciaio e bottiglia prima della vendita.
Sensazioni	Vino dal colore viola intenso con un piacevolissimo bouquet aromatico di frutti rossi e leggermente aromatici. Al palato è morbido e persistente.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821