ACQUISTATO IL .....

Il Grillo Vino Spumante Brut Metodo Charmat

La bollicina che non ti aspetti

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMentis è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in purezza da uve leggermente appassite, il PaoMentis è un vino opulento, potentissimo. Colore cupo, rosso rubino molto carico. Al naso prugna, ciliegie sotto spirito, fico appassito e vaniglia, accenni di inchiostro e grafite. La bocca è corposa e ricca, il finale lungo ed eccezionalmente saporito. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel centro storico Baglio di Stefano costruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in questa terra 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. Tenuta Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno Terreno composto da 3 strati differenti: Il Primo è uno strato rosso sabbioso, povero di argille e ricco di minerali . Il secondo è uno strato di calcarenite ovvero di roccia clastica originata da depositi di sabbie e limi di vecchi fondali marini. Il terzo strato è uno strato in grado di attrarre umidità perché caratterizzato da alta presenza di argilla che isola un area di ritenzione e riserva idrica.

Esposizione Nord Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 5200

Il Vino

Tipologia Vino spumante brut

Provenienza Sicilia

Uve Grillo 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 8 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, menu di pesce

Vinificazione Dopo la diraspatura, i grappoli vengono trasferiti in una pressa pneumatica dalla quale si ottiene il mosto fiore mediante una soffice pressatura che mantiene inalterate le caratteristiche organolettiche del Grillo. Il mosto viene raffreddato e si lascia che le particelle solide precipitino naturalmente verso il fondo del serbatoio, per poi prelevare un mosto limpido pronto per la fermentazione che avviene in serbatoi di acciaio termocondizionati ad una temperatura inferiore ai 18¡C per

8-10 giorni.La spumantizzazione del Grillo Brut si svolge in piccole autoclavi a temperatura di circa 14¡C dove i lieviti lavorano molto lentamente creando un perlage elegantemente fine e mantenendo la freschezza e gli aromi tipici del Grillo.

Sensazioni

Con un pallido colore giallo paglierino e dei riflessi dorati, il Grillo Spumante si presenta con un perlage fine e morbido al palato, con note fruttate, agrumate e fresche sfumature floreali.

Il Grillo Spumante Brut di Santa Tresa è uno dei migliori esempi di come, anche da un vitigno autoctono siciliano, possa nascere uno spumante di alta qualità. 100% Grillo, questo vitigno tipico della Sicilia occidentale è stato per anni utilizzato soprattutto per la produzione del Marsala. Oggi, al contrario, grazie alle sue doti uniche di aromaticità e freschezza, il Grillo viene sempre più spesso vinificato in purezza, rivelandosi super versatile e adatto a diverse lavorazioni. La vendemmia ha inizio verso la fine di agosto, quando l'uva raggiunge il giusto grado di maturità, con un perfetto bilanciamento tra zuccheri e acidità, così da mantenere la naturale freschezza e mineralità tipiche del vitigno. La vinificazione del vino base avviene in vasche di acciaio termocondizionate per preservare al meglio la freschezza del frutto di partenza. Poi, per la successiva fase di spumantizzazione, il vino viene posto in autoclavi a temperature inferiori ai 14°C e addizionato di lieviti selezionati. La trasformazione è lenta e al termine della seconda fermentazione nel vino si crea un perlage elegantemente fine. Colore giallo paglierino dai riflessi dorati, il Grillo Spumante ha note fruttate, agrumate e fresche sfumature floreali. In bocca è ben bilanciato e fresco. Perfetto per un aperitivo, sa accompagnare egregiamente piatti di pesce e crostacei.

Questa è la storia di due fratelli: Stefano e Marina Girelli. Due appassionati vignaioli di montagna che affondano le proprie radici tra le valli del Trentino. I due, alla ricerca di nuove sfide, nel 2001 decidono di acquistare una bella tenuta in Sicilia. E di iniziare lì, a oltre mille chilometri da casa, una nuova avventura enologica. Nasce così Santa Tresa, azienda biologica, che si trova nel comune di Vittoria, Sud Ovest della Sicilia. La tenuta si trova a circa 240 metri sul livello del mare e si estende per 50 ettari, di cui 39 a vigneto. Qui si coltivano da sempre cloni autoctoni di Frappato, Nero d'Avola e Grillo, tipici e caratteristici della zona. A queste sono state affiancate varietà internazionali, come il Viognier che, nonostante le sue origini francesi, in questo angolo incantato di Sicilia sembra aver trovato condizioni climatiche ideali.

© 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