ACQUISTATO IL .....

Etna rosso DOC 2022 2022

Dall'assemblaggio di due antiche varieta?

Oggi ti proponiamo una gran bella novità. Ultimo nato in casa Orestiadi, il PaoMantia è disponibile da pochissimo, ma ha già avuto modo di farsi conoscere ed apprezzare a livello nazionale e internazionale. Syrah in unione da uve leggermente appassite, il PaoMantia 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 speziato. In due parole: buono buono!

Tenuta Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico 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 dell'vinicola.

La Vigna

Terreno	Vulcanico composto da sabbie generate dal disfacimento delle masse laviche.
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Vecchi vigneti allevati a spalliera di circa 25 anni.
Densità imp.	70

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	NERELLO MASCALESE 80% NERELLO CAPPUCCIO 20%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Questo vino è ottenuto dall'assemblaggio delle due antiche varietà di Nerello (Mascalese e Cappuccio detto anche Mantellato). Le uve vengono raccolte a mano e riposte in cassette per evitare lo schiacciamento delle bacche. Al momento della ricezione in cantina si procede con la diraspatura dei grappoli a cui segue una delicata pigiatura. La fermentazione alcolica viene condotta in acciaio alla temperatura di 24-28° C con una lunga permanenza del vino a contatto con le bucce. Successivamente il vino matura in barrique di secondo e terzo passaggio per circa 14 mesi a cui segue un periodo di affinamento in bottiglia che prelude alla commercializzazione.
Sensazioni	Il vino si presenta nel bicchiere con un colore rosso rubino scarico, tipico delle varietà con cui è prodotto. Il bouquet è

particolarmente ricco ed elegante con note di frutta rossa che ricordano le fragoline di bosco ed i lamponi, contornate da sentori floreali di viola che vengono arricchite da sottili e piacevoli profumi speziati e tostati che ricordano il mallo di noce, la cannella, la noce moscata, le foglie di tabacco e le fave di cacao. Il quadro olfattivo particolarmente ampio e variegato conferisce grandissima opulenza all'assaggio che ci rivela un vino caldo e strutturato, molto elegante, con tannini maturi ed una tipica mineralità. Il finale rivela un grande equilibrio ed una persistenza che lentamente si dissolve lasciando un piacevolissimo ritorno aromatico che ci riporta alle note percepite al naso.

In questo caso il vulcano è rappresentato con il volto di un uomo (demone), con la barba e le fiamme che escono dalla bocca. Del resto questo è il carattere della montagna e di questo territorio ricco di storia. I vigneti sono intrisi di cenere e i terreni vulcanici sono forgiati dal fuoco. Da qui, da questo incredibile luogo, provengono uve dal carattere unico. Rese basse e antiche varieta? di Nerello, permettono a Cantine Patrì di ottenere un vino di grande carattere e eleganza. Etna DOC Rosso, i vigneti si trovano sul versante Sud-Est dell'Etna, tra i 650 e i 700 metri sul livello del mare. Si tratta di vecchi impianti, allevati già a spalliera, con un'età media di circa 25 anni. Questo vino e? ottenuto dall'assemblaggio delle due antiche varieta? di Nerello, il Mascalese e il Cappuccio, detto anche Mantellato. Raccolte a mano e riposte in cassette per evitare lo schiacciamento delle bacche, le uve subiscono una lenta trasformazione in cantina che culmina con un periodo di maturazione del vino in barrique di secondo e terzo passaggio per circa 14 mesi. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino scarico, tipico per le varieta? con cui e? prodotto. Al naso, però, il bouquet e? tutt'altro che scarico, ma ricco ed elegante, con note di frutta rossa che ricordano le fragoline di bosco e i lamponi. Poi sentori floreali che richiamano la viola, e sottili profumi speziati e tostati. In bocca, poi, si scopre un vino opulento, caldo e strutturato. Molto elegante, con tannini maturi e una tipica mineralita? che gli deriva dai suoli vulcanici. E' il rosso che bisognerebbe sempre avere in cantina, in vista della prossima cena a base di carne.

Cantine Patrì ha radici solide come le sue vigne. L'azienda nasce nel 1936, nel territorio di Butera, per mano di Rocco Paterna, a cui successe, anni dopo, il genero Giuseppe Patrì e successivamente suo figlio Rocco. Questo ultimo, con la moglie Patrizia, i figli Giuseppe, Elisa e Daniela, decise di valorizzare lo straordinario patrimonio vitivinicolo della sua terra, destinando ben un terzo dei 250 ettari di proprietà alla produzione di vini. Oggi Cantine Patrì produce vini nella DOC Riesi, Etna e Sicilia, oltre che nella prestigiosa DOCG Cerasuolo di Vittoria. L'azienda ricade nella zona collinare interna della provincia di Caltanissetta, nella Sicilia centro meridionale, contraddistinta da temperature miti, abbondante insolazione e un periodo di siccità in genere concentrato tra giugno e agosto. Terreni composti da rocce argillose e calcarei, permettono alla cantina di produrre vini di grande struttura, con colorazioni compatte e profonde, e una grande longevità. Le varietà rappresentate sono quelle tipiche della regione, e dunque Nero d'Avola, Frappato, Syrah, Catarratto, Insolia, Grillo e Zibibbo. L'azienda è inoltre vocata alla tutela ambientale e alla salvaguardia delle specificità. L'intera produzione di Cantine Patrì, dunque, rientra in un progetto armonico che parte dalla cura puntigliosa delle lavorazioni, alla scelta dei grappoli migliori fino alla cantina dove ha inizio un meticoloso controllo di tutte le fasi mediante moderni e rispettosi processi di vinificazione.

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