

TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

MOLINO A VENTO



TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini _ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 _ F +39 0924 69765 _ M info@orestiadivini.it

Vitigno / variety

Nerello Mascalese

Terre Siciliane Igp

Zone di produzione / Vineyard Area

Colline di Gibellina, 100-300 m slm.

Gibellina 100-300 m.a.s.l.

POTATURA / PRUNING

Guyot

DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

3800 - 4200 / hectare

RESA X ETTARO / Yield x hectare

13000 Kg

GRADO ALCOLICO

13,5%

TERRENO / SOIL

Terreni prevalentemente sabbiosi.

Sandy soil

VINIFICAZIONE / WINEMAKING

100% Nerello Mascalese raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 24°-30°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio e completa il percorso di maturazione in legno per 2/4 mesi prima di essere imbottigliato.

100% Nerello Mascalese harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C with daily pump-overs and delestage. The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2/4 months.

TASTING NOTES

Nei terreni sabbiosi della Sicilia occidentale produciamo il Nerello Mascalese, un rosso dal caratteristico colore rosso tendente al granato. Profumo intenso con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate. Al palato dimostra eleganza, buona struttura ed ottima armonia.

In the sandy soils of western Sicily we produce Nerello Mascalese, a typical red wine with a characteristic red color tending to garnet. Intense aroma with hints of wild berries and spicy notes. On the palate the wine is elegant, good structure and excellent harmony.

Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato /box on layer: 21

Casse per pallet /box per pallet: 105

Pallet: 1,70x1,20x0,80 eur-epal

EAN bottle: 8033765258388

ITF cartone/case: 80337652583886