

Pacènzia

Zibibbo Vendemmia Tardiva


TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

LA STORIA

Tra le dolci colline che aprono sulla Valle del Belice e diradano verso il mare dell'antica Selinunte si estendono i vigneti delle Tenute Orestiadi. In queste terre, segnate da profonde pulsioni, all'indomani di un terremoto che cancellò completamente vite, identità e luoghi, alleviamo con cura e particolare attenzione i vigneti nelle terre che furono dei nostri avi. Tenute Orestiadi ha un nome antico che evoca miti e leggende lontane, che proprio in queste terre hanno trovato vita grazie ad Eschilo, che venti e più secoli fa scrisse e portò in scena il mito di ORESTE e delle ORESTIADI

PACENZIA - Vendemmia Tardiva

La Pacènzia è una qualità che contraddistingue l'essere siciliani. La Pacènzia di saper attendere che il caldo sole siciliano ed il lento scorrere del tempo plasmino gli acini migliori della nostra vendemmia tardiva, donandoci un vino dagli eleganti sentori di agrumi canditi, dal sapore mielato, avvolgente con spiccate note di frutti maturi. Un mix di eleganza, unicità, diversità e tipicità.

LE UVE

La raccolta avviene nella prima decade di ottobre dove l'uva subisce un naturale processo di appassimento in vigna. La raccolta e la successiva diraspatura avviene manualmente a cui segue macerazione a freddo e fermentazione termoregolata. Arresto naturale della fermentazione al raggiungimento di 13,5 %vol. determinando un residuo zuccherino di circa 100 g/l.

ABBINAMENTI

Un vino moderatamente dolce, fresco ed equilibrato che si adatta perfettamente sia a dolci a base di frutta (anche frutta secca) sia a formaggi erborinati o mediamente stagionati.



Classificazione: Terre Siciliane IGP
Provenienza: Sicilia Occidentale Valle del Belice
Esposizione: Nord/Sud.
Altitudine: 70 m s.l.m.
Clima: temperato, caldo Mediterraneo.
Terreno: Terra nera argillosa
Resa di uva/ha: 30-40 q.li.
Sistema d'impianto: Controspalliera
Uvaggio: ZIBIBBO Vendemmia Tardiva
Vendemmia: Prima decade di Ottobre
Metodo di appassimento: naturale in pianta
Affinamento: 30 giorni in bottiglia
Grado alcolico: 13,5% vol.
Temperatura ideale di servizio: 8°-10° C

Tenute Orestiadi - Via Antonello Gagini,41 - 91024 - Gibellina (TP) ITALY - www.tenuteorestiadi.it