

# Tenute Orestiadi Perricone

## Doc Sicilia 2018

  
**TENUTE ORESTIADI**  
GIBELLINA



### INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': 100% Perricone  
DENOMINAZIONE: Doc Sicilia  
EPOCA DI VENDEMMIA: fine Settembre  
TIPO DI VENDEMMIA: Manuale  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
TERRENO: Terra Rossa fino a 300 mt. S.l.m  
ALCOOL: 14% vol  
CHIUSURA: Sughero naturale

### LA STORIA

In Sicilia, isola da sempre vocata alla viticoltura, si estendono i vigneti delle Tenute Orestiadi, nate a Gibellina dalla sinergia tra un gruppo di viticoltori riuniti in cooperativa e la Fondazione Orestiadi, una delle più importanti istituzioni culturali nel Mediterraneo, con lo scopo di promuovere l'identità territoriale dei vitigni nativi siciliani attraverso il connubio arte e vino. Tenute Orestiadi ha un nome antico che evoca miti e leggende lontane, che proprio in Sicilia hanno trovato vita grazie ad Eschilo, che venti e più secoli fa scrisse e portò in scena il mito di ORESTE e delle ORESTIADI.

### LE UVE

Il Perricone viene raccolto a mano in piccole cassette nella prima e seconda decade di settembre. I grappoli trasportati in cantina vengono diraspatis 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.

### IL VINO

Vino dal colore viola intenso con un incredibile bouquet aromatico di frutti a bacca rossa misto a sentori di pepe nero e spezie mediterranee. Il Perricone al palato è morbido elegante e fruttato con dense sensazioni di frutti di bosco. Il finale è sontuoso, lungo e persistente. L'evoluzione in bottiglia riserva sorprendenti note di liquirizia.

### ABBINAMENTI

Formaggi freschi, maccheroni con ragù di maiale, costole di agnello, involtini alla trapanese.

### Awards vintage 2015

- Gold Medal Mundus Vini 2016
- Commended IWC 2016
- Bronze Medal DECANTER 2017

### Awards vintage 2016

- Silver Medal Mundus Vini 2018

### Awards vintage 2018

- Silver Medal Mundus Vini 2020

*v i t a e*  
LA GUIDA VINI  
2018



Associazione Italiana Sommelier

