

# Tenute Orestiadi Catarratto

## DOC SICILIA 2019

  
**TENUTE ORESTIADI**  
GIBELLINA



### INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': 100% Catarratto  
DENOMINAZIONE: DOC SICILIA  
EPOCA DI VENDEMMIA: fine Agosto/Settembre  
TIPO DI VENDEMMIA: Manuale  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot  
TERRENO: Terra bianca 350 - 500 mt. S.l.m  
ALCOOL: 12,5% 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 Catarratto, varietà autoctona siciliana, viene raccolto a mano in piccole cassette solitamente a fine Agosto, primi settembre. Una volta giunte in cantine le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. La fermentazione è condotta con lieviti selezionati a temperatura controllata non eccedente i 17-18°C. La fermentazione malolattica non viene effettuata per conservare inalterata la freschezza dei profumi. Il vino affina 3 mesi in vasche di acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

### IL VINO

Vitigno autoctono siciliano dal colore giallo paglierino luminoso. Al naso dimostra un carattere Mediterraneo, con bouquet raffinato dal quale emergono sfumature fragranti di frutta a polpa bianca, pesca, mandorla e zagara. Al palato dimostra freschezza, morbidezza ed eleganza.

### ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce, frittture di crostacei, ostriche e gamberoni alla griglia.

*v i t a e*  
LA GUIDA VINI  
2018



  
Associazione Italiana Sommelier

