

Tenute Orestiadi Frappato

DOC SICILIA 2018


TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA



INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': 100% Frappato
DENOMINAZIONE: Sicilia Doc
EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre
TIPO DI VENDEMMIA: Manuale
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
TERRENO: Terra Rossa fino a 200 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 Frappato 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 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese ed americano.

IL VINO

Colore rosso lucente con delicate nuances viola. Il profumo è fresco, avvolgente con delicati sentori floreali e di frutta rossa. Al palato è morbido e ben bilanciato, con un'acidità molto vivace. Il finale è intensamente vellutato, lungo e persistente.

ABBINAMENTI

Spaghetti alla Norma, Formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno.

v i t a e
LA GUIDA VINI
2018




Associazione Italiana Sommelieri

