

# Tenute Orestiadi ZIBIBBO

## SICILIA DOC 2019

  
**TENUTE ORESTIADI**  
GIBELLINA



### INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': 100% Zibibbo  
DENOMINAZIONE: Sicilia Doc  
EPOCA DI VENDEMMIA: fine Agosto  
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

Lo Zibibbo viene raccolto a mano in piccole cassette solitamente a fine Agosto. Una volta giunte in cantine le uve vengono diraspate, criomaccate per circa 4 ore 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

Nei più bei vigneti siciliani produciamo questo vino dal colore giallo intenso, con aromi fruttati e floreali che ricordano gli agrumi, la pesca ed il melone giallo. Al palato il vino è fresco, elegante, sapido ed armonico. Ottimo l'equilibrio.

### ABBINAMENTI

Primi piatti a base di pesce, frittiture di cappuccetti e gamberi, crostacei e ricci.

### Awards vintage 2019

- Gold Medal Mundus Vini 2020

*v i t a e*  
LA GUIDA VINI  
2018



Associazione Italiana Sommelier

