Tenute Orestiadi PAXMENTIS

Terre Siciliane Igp 2018





INFORMAZIONI SUL VINO

VARIETA': 100% Syrah

DENOMINAZIONE: Terre Siciliane Igp EPOCA DI VENDEMMIA: Settembre TIPO DI VENDEMMIA: Manuale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio Guyot TERRENO: Terra Nera fino a 200 mt. S.l.m

ALCOOL: 14,5% vol

CHIUSURA: Sughero naturale

AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di rovere francese

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

I grappoli di Syrah raccolti a mano a perfetta maturazione in piccole cassette per preservare al meglio l'integrità della buccia, vengono trasferiti in fruttaia dove rimangono per circa 20/30 giorni per il lento processo di appassimento e naturale disidratazione. Dopo questo periodo le uve vengono diraspate, pigiate e fatte fermentare a temperatura controllata per circa 15/20 gg. Il vino affina successivamente per 12 mesi in barrique di rovere francese.

IL VINO

Dal colore rosso intenso con tonalità purpuree accese e complesse. Il suo impenetrabile aspetto si apre olfattivamente ad una miscellanea di note di frutti rossi dolci appena raccolti, di prugna, ciliegia sotto spirito e vaniglia. In bocca è austero ma al contempo regala un finale di intrigante fragranza.

ABBINAMENTI

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













