

# MARSALA VERGINE D.O.P.

  
TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA



## TENUTE ORESTIADI

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.

## MARSALA VERGINE D.O.P.

Espressione autentica di secoli di storia, il Marsala Vergine, si presenta agli occhi attenti di un viaggiatore con il suo colore giallo oro tendente all'ambra. Il bouquet è complesso ed intrigante dove è possibile distinguere il profumo antico del legno unito a nuances speziate di vaniglia, cannella, chiodi di garofano, ma anche di mandorle tostate, fichi secchi e tabacco. In bocca vi accompagnerà una armonica struttura alcolica, possente, secca ed avvolgente.

## ABBINAMENTI

Un vino moderatamente secco, fresco ed equilibrato che si adatta perfettamente sia a dolci tipici della tradizione siciliana a base di ricotta o di mandorla, sia a formaggi erborinati o stagionati. Ideale come vino da meditazione.



**Classificazione:** Marsala Vergine D.O.P.  
**Provenienza:** Marsala - Sicilia Occidentale  
**Esposizione:** Sud  
**Altitudine:** 70 m s.l.m.  
**Clima:** temperato, caldo Mediterraneo.  
**Terreno:** Terra mista nera argillosa e sabbiosa  
**Sistema d'impianto:** Controspalliera  
**Uvaggio:** Grillo, Inzolia, Catarratto  
**Vendemmia:** fine Settembre  
**Affinamento:** 5 anni in botti di rovere  
**Grado alcolico:** 18% vol.  
**Temperatura ideale di servizio:** 10°-12° C