ACQUISTATO IL .....

"Bahar" Zibibbo Sicilia DOC 2022 2022

Profumi agrumati dalla Sicilia

Floreale e agrumato, lo Zibibbo è un particolarissimo vino siciliano. Tenute Orestiadi ce ne dà un assaggio, con un'interpretazione intensa e profumatissima.

Tenute Orestiadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano, ricostruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in queste terre scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestiadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestiadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno	Terra bianca caratteristica delle colline belicine, caratterizzata da un?alta presenza di calcare e, talvolta, gesso
Esposizione	Nord, Sud-est, 350-500 m. s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco Fermo Secco IGP
Provenienza	Sicilia
Uve	Zibibbo 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 3 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti a base di pesce, fritture di cappuccetti e gamberi, crostacei e ricci
Vinificazione	Le uve vengono diraspate, criomacerate 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
Sensazioni	Alla vista si presenta con un colore giallo intenso; al naso si riscontrano aromi fruttati e floreali che ricordano gli agrumi, la pesca ed il melone

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821