



ACQUISTATO IL

"Bahar" Zibibbo Sicilia DOC 2023

2023

Profumi agrumati dalla Sicilia



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

Tenute Orestyadi 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 Orestidi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestyadi 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 Vino bianco fermo

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, frittiture 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. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821