



ACQUISTATO IL

"Nissim" Grillo Sicilia DOC 2023

2023

Freschezza siciliana



Svinando

Un bianco fresco, floreale e agrumato, dalle piacevolissime sensazioni sapide. Il vino perfetto per chi cerca il mix perfetto tra carattere e leggerezza!

Torniamo in Sicilia, dove le assolate colline che abbracciano la Valle del Belice si tuffano nel mare dell'antica città di Selinunte. Nasce in una terra ricchissima di storia, che si sta faticosamente riappropriando della sua identità dopo il terribile terremoto che nel 1968 l'ha spazzata via quasi completamente: il nuovo centro di Gibellina (TP), dove ha sede Tenute Orestyadi, sorge a una decina di chilometri da quello vecchio, abbandonato dopo il sisma. Tenute Orestyadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina nel caratteristico Baglio di Stefano, anch'esso ricostruito dopo il terremoto. 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, con alta presenza di calcare e, talvolta, di gesso

Esposizione Nord, Sud-est, 350-500 m. s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Sicilia

Uve Grillo 100%

Gradazione 12,5% vol.

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 1 anno da oggi

Abbinamento Pesce, cous cous di pesce, impepata di cozze

Vinificazione Le uve vengono diraspate 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

Sensazioni Colore giallo paglierino; al naso si riscontrano nuances floreali e agrumate. Al palato è avvolgente, caratterizzato con un ottimo equilibrio

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