

Tenute Orestiadi PAXMENTIS

Terre Siciliane Igp 2015



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.

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: 15% vol
CHIUSURA: Sughero naturale
AFFINAMENTO: 12 mesi in barrique di rovere francese

v i t a e
LA GUIDA VINI
2018



Fondazione Orestiadi



Tenute Orestiadi PAXMENTIS

Terre Siciliane Igp 2015



WINE INFORMATION

VARIETY : 100% Syrah
APPELLATION: Terre Siciliane Igp
HARVEST TIME: September
HARVEST METHOD: by hands
PRUNIG SYSTEM: Double Guyot
SOIL: Black soil up to 200 meters a.s.l.
ALCOHOL: 15% vol
CLOSURE: Natural cork
AGING: 12 months in French oak barrique

HISTORY

Sicily is an island with a long standing and rich wine growing tradition. Tenute Orestiadi's vineyards are found round the village of Gibellina and are part of a local wine growers cooperative. The estate also include Orestiadi Foundation, one of the most important cultural institutions in the Mediterranean region. Through the union of art and wine Tenute Orestiadi is promoting the identity of the Mediterranean culture and in particular Sicily and the small village of Gibellina.

Tenute Orestiadi is an ancient name that evokes distant myths and legends, that in facts in Sicily has found life thanks to Aeschylus, that more than twenty centuries ago wrote and brought to the stage the legend of ORESTES and the ORESTIADI.

THE GRAPES

Syrah bunches are picked by hand in small boxes to preserve the integrity of the grape skin. After that the grapes are transferred to fruttaia where remain for about 20/30 days for the slow drying and natural process of dehydration (APPASSIMENTO). After this period the grapes are destemmed, pressed and fermented at controlled temperature for about 15/20 days. At the end the wine aging for 12 months in French oak barriques.

THE WINE

Natural elements that create an intense red wine with purple bright colors and complex. His impenetrable aspect olfactory opens to a mix of red fruit freshly picked, plums, cherries and vanilla. The mouth is austere but at the same time gives a natural intriguing fragrance.

WINE AND FOOD PAIRING

Spaghetti alla Norma, medium cheeses, grilled meats, lamb stew.

vita e
LA GUIDA VINI
2018

