LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Frappato
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% frappato di vittoria
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	Le domaine Tenute Orestiadi est né de la coopération de vignerons et de le la Fondation Orestiadi, une institution culturelle pour la promotion des cépages et de l'art siciliens. Tenute Orestiadi est un nom antique qui évoque légendes lointaines qui ont vu le jour sur ces terres grâce à Eschyle qui écrivit et mit en scène le mythe d'Oreste et des Orestiadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, au cœur de la 'Valle del Belìce', non loin de Trapani et de la côté ouest de la Sicile. La chaleur du soleil et le vent de la mer procurent à la région des conditions météorologiques uniques. Des terroirs uniques, caractérisés par divers sols, microclimats et altitudes, procurent leur originalité aux sélections monovariétales et autochtones des Tenute Orestiadi. Les vins respectent un parfait équilibre entre la tradition de la culture œnologique sicilienne et l'innovation obtenue par des systèmes de vinification moderne des infrastructures avant-gardistes. Les cépages autochtones Frappato, Zibibbo et Grillo donnent le meilleur d'eux-mêmes sur les sols meubles rouges de sable et de roches, riches en fer. Le sol compact noir, riche en limon et argile, est quant à lui idéal pour la culture des Catarratto et Nero d'Avola. De 350 à 500m d'altitude, les collines du Belice sont caractérisées par leur roche calcaire et un microclimat avec une bonne rétention de l'humidité, conditions qui rendent le territoire particulièrement adapté aux vins blancs dotés d'une belle minéralité, comme les Grillo, Zibibbo et Catarratto, mais également à certaines variétés de cépages rouges plus particuliers comme les Perricone ou Frappato. Le Frappato a une couleur lumineuse avec des délicates nuances violacées. Le nez développe des arômes frais et agréables de notes florales et fruitées. La bouche est souple et bien équilibrée, avec une acidité très vivace qui donne toute sa fraîcheur au vin. La finale est veloutée, longue et persitante.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles autour de Gibellina, 200m d'altitude, terre rouge (fer), Guyot.
Rendement	-
Vendange	Récolte manuelle en septembre.
Vinification	Une fois arrivés à pleine maturité phénolique, les raisins sont récoltés à la main et égrappés. Commence alors la fermentation en inox à 26°C. Le vin mûrit pendant 8 à 10 mois en barriques françaises et américaines.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	8 à 10 mois de barriques françaises et américaines.
Analytique	Alcool : 14,00%
Production	25.000