LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Grillo
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% grillo
Alcohol percentage	99,99% 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 Grillo a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe des parfums de fruits frais, de foin et de thé vert qui se mêlent à des notes florales. La bouche est savoureuse, fraîche et bien équilibrée, avec des notes de croûte de pain et une belle finale minérale.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Vignobles autour de Gibellina, 350 à 500m d'altitude, sol blanc (calcaire), Guyot.
Rendement	-
Vendange	Récolte manuelle fin août
Vinification	Une fois récoltés, les raisins sont amenés à la cave où ils sont égrappés et pressés avec précaution. La fermentation est conduite avec des levures sélectionnées à température contrôlée qui ne dépasse pas 17°-18°C. Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur des parfums. Le vin mûrit 3 mois en cuves inox et enfin 2 mois en bouteilles avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	3 mois en cuves inox
Analytique	Alcool : 12,50%
Production	25.000