LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Nero d'Avola
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	100% nero d'avola
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 Nero d'Avola a une couleur rouge intense aux reflets violacés. Le nez développe des arômes amples et élégants de notes minérales et fruitées (fruits des bois et griottes). La bouche est souple et bien équilibrée avec une finale fruitée, harmonieuse et persistante.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, agneau
Origine	Vignobles situés autour de Gibellina, à 350m d'altitude, sol noir (limon-argile), Guyot
Rendement	-
Vendange	Récolte manuelle en septembre.
Vinification	Les raisins sont récoltés manuellement et égrappés délicatement afin de préserver au mieux leur intégrité. La fermentation se déroule à température contrôlée de 24°-26°C et est caractérisée par des remontages et délestages. Une fois la macération terminée, le vin est transféré en barriques françaises où il accomplit la fermentation malolactique et mature ensuite pendant 6-8 mois. Il repose enfin quelques mois en bouteilles avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	6 à 8 en barriques françaises.
Analytique	Alcool : 14,00%
Production	25.000