LICATA
WIJNFICHE

Naam	Feu Blanc de Blancs Brut
Producent	Tenute Orestiadi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, duidelijk aanwezige zuren, parelend, fruitig
Druivensoorten	50% catarratto, 50% grillo
Alcohol percentage	12,00% vol
Omschrijving	Wijndomein Tenute Orestiadi werd opgericht door een coöperatie van wijnbouwers en de Orestiadi Foundation, een culturele instelling die de Siciliaans inheemse druiven (en kunst) wenst te promoten. De naam van het domein verwijst naar de legende van Aeschylus over Orestes en de Orestiadi. De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De warmte van de zon en de koele zeebries zorgen daar voor unieke klimatologische omstandigheden. Inheemse druiven uit allerlei kleine zones met specifieke microklimaten en terroireigenschappen worden verwerkt via moderne vinificatietechnologie en wijnopslag. Dit resulteert in wijnen rijk aan karakter en elegantie die de grote diversiteit van Sicilië weerspiegelen. De autochtone druiven Frappato, Zibibbo en Grillo gedeien het best op de rode losse grond van zand en stenen, rijk aan ijzerelementen. De compacte zwarte grond, rijk aan slib en klei tot een hoogte van ongeveer 350m is ideaal voor de meeste druivensoorten, maar vooral voor Catarratto, Grillo en de Nero d'Avola. De Belice-heuvels op een hoogte van 350 tot 500 meter worden gekenmerkt door hun kalksteen en soms krijt en een microklimaat met een goede vochtretentie, wat ze vanwege de resulterende mineraliteit bijzonder geschikt maken voor de witte druiven Grillo, Zibibbo, Catarratto en enkele bijzondere rode druivensoorten Perricone en Frappato. Mousserende wijn op basis van 2 typisch Siciliaanse witte druivenrassen: Grillo en Catarratto. Fijne en persistente pareling, fruitig en floraal boeket met een licht toets van groene appel. The perlage is fine and persistent. De afdronk is droog en fris.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren
Opbrengst	-