LICATA
WIJNFICHE

Naam	Frappato
Jaartal	2015
Bewaarpotentieel	Tot eind 2020
Producent	Tenute Orestiadi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% frappato di vittoria
Alcohol percentage	14,50% 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. De Frappato heeft een licht violetten kleur. In de neus vinden we frisse florale en fruitige aroma's. De smaak is soepel en evenwichtig met een levendige aciditeit die fraicheur aan de wijn geeft. De afdronk is zacht en persistent.
Serveren bij	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaarden in de regio van Gibellina op 200m. hoogte, rode ijzerhoudende bodem
Oogst	manuele oogst in september
Vinificatie	Na de oogste vindt de ontristing plaats waarna de fermentatie in inox zal starten bij een temperatuur van 26°C. De wijn rijpt 8-10 maanden in Franse en Amerikaanse barriques
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	8 tot 10 maanden in Franse en Amerikaanse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	25.000