LICATA
WIJNFICHE

Naam	Grillo
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Tenute Orestiadi
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	100% grillo
Alcohol percentage	99,99% 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 Grillo heeft een licht gele kleur met groene reflecties. In de neus fris fruit, hooi en groene thee samen met bloemige aroma's. De smaak is fris evenwichtig met toetsen van broodkruim en een leuke minerale afdronk.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels
Oorsprong	Wijngaarden in de regio van Gibellina op 350 tot 500m hoogt, witte kalkhoudende bodem.
Oogst	Manuele oogst eind augustus.
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven ontrist en geperst. De fermentatie gebeurt met geselecteerde gisten bij een temperatuur die de 18°C niet overschrijdt. Om de frisheid van de aromas's te bewaren is er geen malocatische fermentatie. De wijn rijpt 3 maanden op inoxen vaten en 2 maanden in de fles voor de commercialisering.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	3 maanden in inoxen vaten
Analytisch	Alc: 12.5% vol
Productie	25.000