LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Zibibbo |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2021 |
| **Producent** | Tenute Orestiadi |
| **Wijnstijl** | licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, een tikkeltje kruidig, een subtiel zuurtje |
| **Appellatie** | IGP Terre Siciliane |
| **Druivensoorten** | 100% zibibbo |
| **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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>De Zibibbo heeft een groengele kleur. In de neus vinden we fruitige aroma's (citrus, perzik, gele meloen) en bloemige aroma's. De elegante smaak is fris, sappig en harmonieus. Zeer evenwichtige wijn. |
| **Serveren bij** | aperitief, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels |
| **Oorsprong** | Wijngaarden in de regio van Gibellina op 350 tot 500m. hoogte. Witte kalkhoudende bodem. |
| **Opbrengst** | - |
| **Oogst** | Manuele oogst eind augustus |
| **Vinificatie** | Na de oogst worden de druiven ontrist en ondergaan ze een cryomaceratie gedurende 4 uren alvorens geperst te worden. 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** | diam |
| **Opvoeding** | 3 maanden in inox en 2 maanden in de fles |
| **Analytisch** | ALc: 12% vol |
| **Productie** | 25.000 |