

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Spumante Blanc de Blancs Brut Feu
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, acidité marquée, mousseux, fruité
Cépages	catarratto, grecanico
Description	<p>Le domaine Tenute Orestiadi est né de la coopération de vignerons et de 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 écrit et mit en scène le mythe d'Oreste et des Orestidi.</p> <p>Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, au cœur de la 'Valle del Belice', 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.</p> <p>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.</p> <p>Vin mousseux à base de 2 cépages blancs typiques de la Sicile : Grillo et Catarratto. Perlage fin et persistant, bouquet fruité et floral avec une légère touche de pomme verte. La finale est sèche et fraîche.</p>
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages
Origine	Vignobles à 200-350m d'altitude, terre noire.
Vinification	Méthode Charmat.
Elevage	3 mois sur lie.



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)