

Nom	Frappato
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Sicilia
Cépages	100% frappato di vittoria
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	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 écrivit et mit en scène le mythe d'Oreste et des Orestiadi. 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. 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 terroir 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. Le Frappato a une couleur lumineuse avec des délicates nuances violacées. Le nez développe des arômes frais et agréables de notes florales et fruitées. La bouche est souple et bien équilibrée, avec une acidité très vivace qui donne toute sa fraîcheur au vin.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles autour de Gibellina, 200m d'altitude, terre rouge (fer), Guyot.
Vendange	Récolte manuelle en septembre.
Vinification	Une fois arrivés à pleine maturité phénolique, les raisins sont récoltés à la main et égrappés. Commence alors la fermentation en inox à 26°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	4 mois en cuves en inox, suivi par 8-10 mois en foudres de chêne et 6 mois en bouteille.
Production	25.000

