

Nom	Grillo
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Sicilia
Cépages	100% grillo
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 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. Le Grillo a une couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez développe des parfums de fruits frais, de foin et de thé vert qui se mêlent à des notes florales. La bouche est savoureuse, fraîche et bien équilibrée, avec des notes de croûte de pain et une finale minérale.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens
Origine	Vignobles autour de Gibellina, 350 à 500m d'altitude, sol blanc (calcaire), Guyot.
Vendange	Récolte manuelle fin août.
Vinification	Une fois récoltés, les raisins sont amenés à la cave où ils sont égrappés et pressés avec précaution. La fermentation est conduite avec des levures sélectionnées à température contrôlée qui ne dépasse pas 17°-18°C. Pas de fermentation malolactique pour garder toute la fraîcheur des parfums.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	3 mois en cuves inox.
Production	25.000 bouteilles

