

Nom	Orange Inzolia
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Tenute Orestyadi
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, acidité subtile
Appellation	IGT Terre Siciliane
Cépages	100% inzolia
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine Tenute Orestyadi est né de la coopération de vignerons et de la Fondation Orestyadi, une institution culturelle pour la promotion des cépages et de l'art siciliens. Tenute Orestyadi 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 Orestyadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, au cœur de la 'Valle del Belice', non loin de Trapani et de la côte 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 Orestyadi. 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 vin a des notes de fleurs sauvages, d'épices, d'amandes et d'écorce d'orange. Le goût est doux et savoureux avec un joli noyau acidulé. En arrière-goût des notes d'agrumes, d'abricots secs, de pêches blanches et d'épices douces.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles autour de Gibellina, 350 à 500m d'altitude, sol blanc (calcaire), Guyot.
Viticulture	Biologique
Vendange	Récolte manuelle fin août.
Vinification	Une fois récoltés, les raisins sont amenés à la cave où ils sont égrappés et subissent une criomacération de 4h avant d'être 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	bouchon synthétique
Elevage	3 mois en cuves inox et enfin 4 mois en bouteilles avant d'être commercialisé.
Production	25.000 bouteilles

