

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Feu Blanc de Blancs Brut
<b>Producent</b>	Tenute Orestiadi
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, droog, een echte fruitbom, duidelijk aanwezige zuren, parelend, fruitig
<b>Druivensoorten</b>	50% catarratto, 100% grillo
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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 terreireigenschappen worden verwerkt via moderne vinificatietechnologie en wijnopslag. Dit resulteert in wijnen rijk aan karakter en elegantie die de grote diversiteit van Sicilië weerspiegelen.</p> <p>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.</p> <p>Sparkling wine obtained from a particular cuveè of white wine Grillo and Catarratto from Tenute Orestiadi vineyards. The perlage is fine and persistent. The bouquet is fruity and floral with gentle notes of green apples. The taste is dry, fresh with green notes, synonymous of youth.</p>
<b>Serveren bij</b>	aperitief, schaal- en schelpdieren
<b>Opbrengst</b>	-

