

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Naam</b>              | Frappato                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Jaartal</b>           | 2023                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Bewaarpotentieel</b>  | Tot eind 2029                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Producent</b>         | Tenute Orestiadi                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Wijnstijl</b>         | medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren                                                                                                                                           |
| <b>Appellatie</b>        | DOC Sicilia                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Druivensoorten</b>    | 100% frappato di vittoria                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Alcoholpercentage</b> | 13,00% vol                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Omschrijving</b>      | 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. |

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 terreiroeigenschappen worden verwerkt via moderne vinificatietechnologie en wijnopslag. Dit resulteert in wijnen rijk aan karakter en elegantie die de grote diversiteit van Sicilië weerspiegelen.

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.

De Frappato heeft een licht violetten kleur. In de neus vinden we frisse florale en fruitige aroma's. De smaak is soepel en evenwichtig met een levendige aciditeit die fraîcheur aan de wijn geeft. De afdronk is zacht en persistent.

|                       |                                                                                                                                             |
|-----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Serveren bij</b>   | gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus |
| <b>Oorsprong</b>      | Wijngaarden in de regio van Gibellina op 200m hoogte, rode ijzerhoudende bodem.                                                             |
| <b>Oogst</b>          | Manuele oogst in september.                                                                                                                 |
| <b>Vinificatie</b>    | Na de oogst vindt de ontristing plaats waarna de fermentatie in inox zal starten bij een temperatuur van 26°C.                              |
| <b>Flesafsluiting</b> | natuurkurk                                                                                                                                  |
| <b>Opvoeding</b>      | 4 maanden in inox tanks, vervolgens 8-10 maanden in eiken tonnen en 6 maanden flesrijping.                                                  |
| <b>Productie</b>      | 25.000                                                                                                                                      |

