LICATA

ARTIKELFICHE

Naam	Nero d'Avola
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Tenute Orestiadi
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Sicilia
Druivensoorten	100% nero d'avola
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	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 terroireigenschappen 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 Nero d'Avola heeft een intens rode kleur. De neus ontwikkelt een brede waaier aan minerale en fruitige aroma's (bosvruchten). De soepele smaak is evenwichtig met een fruitige harmonieuze afdronk. De jaargang 2015 werd bekroond met een Grand Gold Medal op het Concours Mondial de Bruxelles.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, stoof- en suddergerechten, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, lams- en schapenvlees
Oorsprong	Wijngaarden rondom Gibellina op 350m hoogte, zwarte bodem (klei).
Oogst	Manuele oogst in september.
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven voorzichtig ontrist om ze zo intact mogelijk te houden. De fermentatie verloopt bij een gecontroleerde temperatuur van 24-26°C met verschillende remontages. Na de maceratie gaat de wijn in Franse barriques waarin de malolactische fermentatie ook plaats vindt.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	8 tot 10 maanden in Franse barriques.
Productie	25.000