

FRAPPATO IGT UN GRANDE VINO ROSSO DA NON PERDERE

Intercettiamo questo vino durante una serata di degustazione di vini autoctoni Italiani e intrecciamo lo sguardo su "I Vigneti delle Tenute Orestyadi", Sicilia, e subito ci innamoriamo di questo vino già dalla sua presentazione. Ci viene spiegato che il progetto di Tenute Orestyadi nasce a Gibellina dalla collaborazione tra un gruppo di viticoltori di una cooperativa e la Fondazione Orestyadi, importantissima istituzione culturale nel Mediterraneo, al fine di promuovere l'identità territoriale dei vitigni autoctoni siciliani attraverso il connubio arte e vino.

Tenute Orestyadi ha un nome antico che evoca leggende lontane, che hanno trovato vita proprio in Sicilia grazie ad Eschilo (drammaturgo greco antico 450 a.c.) che più di venti secoli orsono portò in scena il mito di Oreste e delle Orestyadi, ovvero, la trilogia formata dalle tragedie Agamennone, Le Coefore, Le Eumenidi e seguita dal dramma satiresco Proteo.

Il Vino è un Rosso fermo secco IGP composto da 100% di uve Frappato, Terre Siciliane Igp della Valle del Belice, forgiatosi su terreni particolari. Il vitigno Frappato è molto antico, le prime notizie certe lo fanno risalire al XVIII secolo, e sembra provenire dalla penisola iberica. I grappoli sono piuttosto allungati e con acini molto ravvicinati di colore rosso intenso tendente al violetto.

La vigna si poggia su terreno rosso, sabbiosa e ricca di scheletro, con esposizione e altitudine Sud, Sud-ovest, 200 m. s.l.m. Il Metodo di allevamento è il Guyot con una densità d'impianto 4300 piante per ettaro.

Si presenta con un colore rosso lucente con delicate sfumature viola. Il profumo è fresco, avvolgente con delicati sentori floreali e di frutta rossa. Al palato è morbido e ben bilanciato, con un'acidità molto vivace. Il finale è intensamente vellutato, lungo e persistente

I grappoli vengono trasportati in cantina su cassette e le uve vengono diraspate con sistemi delicati per preservare al meglio l'integrità della buccia. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24° - 26° C. Il vino affina per 8-10 mesi in tonneau di rovere francese ed americano. La gradazione alcolica è di 14% vol.

La nostra valutazione organolettica e sensoriale.

OCCHIO: il vino si presenta con un colore rosso intenso, violaceo da non vedere il gambo del bicchiere. E' pulito, integro, equilibrato nei colori e nella sua cromaticità e con una corona glicerica che ben si mostra sulle pareti del bicchiere. Segni questi di una attenta lavorazione in vigna e in cantina a tutela del prodotto e del consumatore.

NASO: profumato, subito al primo impatto, dove prevalgono le sensazioni floreali e fruttate tipiche dei frutti rossi ben maturi e da un equilibrio enologico integro e salutistico che si sposano con note aromatiche e speziate uniche e rare.

BOCCA: esplosive sono le sensazioni che esso esprime al palato, già al primo sorso, per divenire avvolgente sensorialmente e che restano lunghe e piacevoli dei suoi frutti. Piacevole, ottima consistenza, stupendo equilibrio, ottima struttura del vino che comunica il grande stato di salute dei suoi grappoli in vigna e trasformazione enologica in cantina.

CONSIDERAZIONI: E' un grande vino Siciliano dove la cura delle vigne e l'attenta assistenza all'evolversi della maturazione delle uve permette una tranquilla gestione del processo di vinificazione in cantina con un risultato enologico unico che raro. Grazie alla composizione del frutto - Frappato - si presta anche come vino da conversazione e da meditazione.

ABBINAMENTI: predilige piatti robusti, sia di pasta che di riso, arrostiti, grigliate miste di carne, agnello al forno, salumi caldi e freddi, formaggi particolari e con quello che più vi piace. E' un vino di grande rispetto e va servito in un bicchiere ampio e bombato con la bocca incavata del bicchiere e a temperatura 14-15°C. per info: TENUTE ORESTIADI

CANTINA Viale Santa Ninfa

91024 Gibellina (TP)

E-mail: info@orestiadivini.it - web: www.orestiadisrl.it

Tel: +39 092469124

Fax: +39 0924 69765