



Opificio Gibellina Riserva DOC Sicilia 2016

Orestyadi

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Sicilia
Produttore	Orestyadi Sicilia
Classificazione	DOP
Maturazione	Maturazione di 18 mesi in tonneau da 500 litri ed in ultimo l'affinamento in bottiglia non inferiore a 6-8 mesi.
Contenuto	1.5 Lt
Annata	2016
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	18 - 20°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Cabernet Sauvignon 15 %, Nero D'Avola 85 %
Articolo n.	19495716

Annotazioni

Un percorso che vede l'Arte e la Viticoltura avvicinarsi, sfiorarsi e confondersi, fino a divenire materia unica e viva: così nasce Opificio Gibellina. Un vino rosso le cui uve sono coltivate proprio nella Valle del Belice, in prossimità del Grande Cretto di Alberto Burri - Vecchia Gibellina, selezionate con cura e raccolte a mano.

Abbinamenti

Spaghetti alla Norma, Formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno.

Note di degustazione

Rosso rubino scuro. Profumi di frutta matura con note acidule. Fresco, ricco, ben equilibrato. 15-20 giorni di macerazione sulle bucce.