

DAL 1697
SANTA TRESA



VINO BIOLOGICO
Terre Siciliane
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
2020
IN QUESTA ANNATA SONO STATE PRODUCE
SOLO N° 2120 BOTTIGLIE

DAL 1697

SANTA TRESA

ORISI

VINO BIOLOGICO

Terre Siciliane

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VITTORIA • RAGUSA • SICILIA



*“O” come Orisi,
il vino che non c’è,
il vino dimenticato
che oggi torna tra noi.*



Stupore, curiosità, sensualità, mistero, origine, calore primordiale, punto di riferimento e simbolo di nascita, o di rinascita: **la lettera “O” è ricca di significati, un cannocchiale puntato su un nuovo mondo**, su infinite connessioni possibili, su un sentire che si fa fluido e si libera dai legami e dalle convenzioni per proiettare il passato nel futuro.

Terre Siciliane

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Vigneto e dettagli Vinificazione

L'Orisi è nato dalla libera impollinazione tra Sangiovese e Montonico bianco: presente in pochissimi esemplari, nei vigneti più antichi dell'area dei Nebrodi, fa parte dei cosiddetti vitigni reliquia siciliani, recuperati grazie a un ambizioso progetto sperimentale della Regione Sicilia. **L'Orisi ha trovato a Santa Tresa la sua casa, pochi ceppi sono stati messi a dimora nel nostro campo sperimentale e piano piano moltiplicati.**

La fermentazione avviene in botti di rovere di Slavonia di medie dimensioni, con numerosi rimontaggi quotidiani. Ultimato il processo fermentativo, ricolmiamo le botti con lo stesso vino fino a sommergere il cappello di bucce: in queste condizioni, a "cappello sommerso" a contatto con la totalità della sua naturale biomassa, il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica e affina fino alla vendemmia successiva, quando viene svinato, separato dalle bucce, e prosegue l'affinamento in acciaio per 4-5 mesi.



Note di degustazione

"O" è un vino schietto, intenso, dal colore viola profondo impenetrabile, denso, che al naso regala profumi di fiori e frutta, in particolare ciliegia, frutti di bosco e fragola, con un tocco di spezie dolci ad accendere i sensi. Al palato gli aromi giocano tra ciliegia, cedro e pepe rosa, in un insieme morbido e corposo, dalla buona persistenza aromatica.

Solo poche centinaia di bottiglie prodotte.

PRODUZIONE LIMITATA



Gift Box - 3 bottiglie

DAL  1697

SANTA TRESA

Contrada Santa Teresa - 97019 Vittoria - Ragusa
t. 0932 184 6555 - info@santatresa.it - www.santatresa.com