



*Il Mare Nostrum organizza una serata
di degustazione vini a tema con:*

Tenute Orestyadi da Gibellina

Mercoledì 13 Novembre

*La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere,
i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.*

Vi chiediamo di prenotare specificando “degustazione vini”

In un angolo di Sicilia a Gibellina in cui la viticoltura incontra l'arte fino a fondersi con essa nascono nel 2008 le Tenute Orestyadi. Dopo il terremoto del 1968 Gibellina venne ricostruita diventando subito un immenso laboratorio di sperimentazione e pianificazione artistica, in cui artisti e opere di valore rinnovarono lo spazio urbano secondo una prospettiva innovativa. Ci aspetta un viaggio attraverso terroir completamente differenti, con caratteristiche ricche e varie, che raccontano il sole e le dolci brezze siciliane, con un denominatore comune: la capacità di valorizzare i varietali autoctoni. La Cantina ha creato un Museo di arte contemporanea permanente in una barracca attiva, un palcoscenico quotidiano dove la formalità e la linearità di un museo si fondono alla semplicità ed alla ritualità del vino. Le stesse mura accolgono periodicamente maestri del pathos estetico in residenza, divenendo fonte di ispirazione, trasformando l'astratta concezione di sentimenti ed emozioni in qualcosa di riproducibile, come solo l'Arte sa fare. Un progetto realizzato in collaborazione con l'Accademia di Belle Arti di Brera.

***Avremo un responsabile della cantina, a raccontarci
qualcosa della loro storia e produzione***

I vini proposti:

Petramater brut Metodo Classico

Uno spumante affascinante nel quale il vitigno Carricante si esprime nel terroir occidentale dell'isola, in un vigneto accanto al cretto di Burri a 350 m.t. s.l.m. su suolo bianco calcareo. Maturato almeno 30 mesi sui lieviti.

In bocca è di struttura e di grande piacevolezza, setoso e cremoso, con viva acidità in sottofondo, dal lungo il finale di frutto e ritorni minerali.

Ludovico bianco doc Chardonnay/ Catarratto

Un vino che celebra l'incontro tra il Mediterraneo e la terra, raccontando il sogno di rinascita e di affermazione di una visione di Ludovico Corrao, a cui sono dedicati i Cru di Tenute Orestyadi. Un omaggio al dialogo tra diverse culture che genera futuro e memoria. Il Bianco di Ludovico è un blend di grande piacevolezza e complessità, risultato dell'unione tra l'autoctono Catarratto e l'internazionale Chardonnay, magnificando l'apporto del terroir collinare dei vigneti più pregiati di Tenute Orestyadi.

Elegante, di buona struttura è caratterizzato da un bouquet di frutta a polpa bianca e note di fiori di gelsomino, con sentori di pietra focaia che si fanno, via via, più accentuate con l'evoluzione nel tempo.

Bahar Zibibbo secco

Si presenta di color giallo paglierino luminoso e intenso.

Al naso presenta un profilo fruttato e floreale, si percepiscono note di agrumi, pesca e melone giallo. Al palato è fresco, elegante, sapido ed armonico, con un ottimo equilibrio e persistenza gusto-olfattiva.

Pacenzia Zibibbo Vendemmia Tardiva

Bouquet dolce, caratterizzato da sentori di agrumi canditi e miele, accompagnati da note di frutta matura. Al palato è un tripudio di piacevole dolcezza. Si sposa bene con la pasticceria secca e i dolci fruttati

Il vino "bonus" della serata:

Marsala vergine dop

Espressione autentica di secoli di storia, di contaminazioni e prospettive, di rituali condivisi e sogni realizzati. Il frutto di una vendemmia manuale di uva a bacca bianca in surmaturazione. La fermentazione viene svolta a temperatura controllata, con aggiunta di alcol puro fino al raggiungimento della giusta gradazione. Segue un invecchiamento di 5 anni in botti di rovere. Un vino da meditazione, caratterizzato da un bouquet complesso ed intrigante, con sentori di legno antico e nuances speziate di vaniglia, cannella e chiodi di garofano, arricchite da note di mandorle tostate, tabacco e cuoio. Il suo corpo morbido, leggermente persistente, si bilancia magistralmente con l'imponente struttura alcolica, regalando una lunga giostra di sfumature gustative inaspettate.