

TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

MOLINO A VENTO



#### TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini \_ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 \_ F +39 0924 69765 \_ M info@orestiadivini.it

#### Vitigno / variety

Syrah, Terre Siciliane Igp

#### Zone di produzione / Vineyard Area

Colline di Gibellina, 100-150 m slm  
Gibellina hills, 100 -150 m a.s.l.

#### Potatura / Pruning

Guyot

#### Densità / Density of plants

3800-4200/hectare

#### Resa per ettaro / Yield x hectare

13000 Kg

#### Terreno / Soil

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.

Dark soils with a good content of organic matter:

#### Vinificazione / Winemaking

Macerazione di 12-15 giorni a 26 °C con rimontaggi giornalieri. Una volta svinato il vino viene posto in vasche di acciaio e completa l'affinamento in barrique di rovere francese per 2/4 mesi.

Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C with daily pump-overs. The wine is matured in stainless steel tanks and french oak barriques for 2-4 months.

#### Tasting notes

Rosso violaceo molto intenso. Aroma evidenti di violetta e ribes, ricchi di note di liquirizia e pepe nero. Al palato è pieno con tannini armonici e ben integrati. Il finale è piacevolmente tostato e speziato

Ruby red with violet tones. Rich bouquet of violet and blackcurrant, with notes of licorice and black pepper. The palate is full with harmonious tannins well integrated. The finish is pleasantly spicy.

#### Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato / box on layer: 21

Casse per pallet / box per pallet: 105

Misura casse/ box size: 25x18x31

Peso lordo / gross weight:

8,25 kg / 18,18 lb

Peso pallet / pallet weight:

867 kg / 1909 lb

Pallet: 1,70x1,20x0,80 eur-epal

EAN bottle: 8033765258852

ITF cartone/case: 18032610319837

TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

MOLINO A VENTO



#### TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini \_ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 \_ F +39 0924 69765 \_ M info@orestiadivini.it

#### Vitigno / variety

Inzolia, Terre Siciliane Igp

#### Zone di produzione / Vineyard Area

Valle del Belice, 300 m s.l.m. Nord Est  
Belice valley, 300 m.a.s.l. North-East

#### Potatura / Pruning

Guyot

#### Densità / Density of plants

4200/hectare

#### Resa per ettaro / Yield x hectare

12000 Kg

#### Terreno / Soil

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto, composizione limo argillo-sabbiosi, buon contenuto in sostanza organica.

Relatively deep alluvial based soils of medium texture with a mix of limestone and sand. Dark soils with a good content of organic matter.

#### Vinificazione / Winemaking

Frutto di una selezione di uve Inzolia pressate in maniera soffice e fermentate a temperatura controllata in silos di acciaio per 15 giorni circa. Affinamento in acciaio per 3 mesi e 2 mesi in bottiglia.

The results of a selection of Inzolia grapes softly-pressed and fermented at a controlled temperature in stainless steel. Aging in stainless steel tanks for 3 months and 2 months in bottled before release.

#### Tasting notes

Aromi intensi che spaziano dai profumi fruttati di mela verde al floreale dell'acacia, uniti ad una complessa struttura minerale. Ben strutturato dal sapore fresco e sapido, con finale lungo e persistente.

The intense and elegant aromas range from fruity (apples) to floral (acacia) and more complex scents of a salty or mineral (flint) cast. A structured, mouth-filling flavor that is fresh and sapid. Lingering finish.

#### Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato / box on layer: 21

Casse per pallet / box per pallet: 105

Misura casse/ box size: 25x18x31

Peso lordo / gross weight:

8,25 kg / 18,18 lb

Peso pallet / pallet weight:

867 kg / 1909 lb

Pallet: 1,70x1,20x0,80 eur-epal

EAN bottle: 8033765 182386

ITF cartone/case: 18033765 182383

TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

MOLINO A VENTO



#### TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini \_ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 \_ F +39 0924 69765 \_ M info@orestiadinini.it

#### Vitigno / variety

Grillo, Terre Siciliane Igp

#### Zone di produzione / Vineyard Area

Valle del Belice, 300 m slm, Nord-Est  
Belice Valley, 300 m.a.s.l. North-East

#### Potatura / Pruning

Guyot

#### Densità / Density of plants

4000/hectare

#### Resa per ettaro / Yield x hectare

11000 Kg

#### Terreno / Soil

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.  
Relatively deep alluvial based soils of medium texture.

#### Vinificazione / Winemaking

Grillo, varietà autoctona siciliana, subisce un processo di criomacerazione di 10 ore, per estrarre tutto il massimo potenziale floreale dalle bucce. La fermentazione avviene a 10-12°C per 13-15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve.

Grillo sicilian indigenous variety receive 12 hours cold skin contact prior to pressing to extract the maximum flavor potential from the skins. Fermentation is conducted at 10-12°C for 13-15 days to preserve natural bouquet and enhance the typical variety flavors.

#### Tasting notes

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Il Grillo presenta un complesso bouquet di frutti tropicali e agrumi mediterranei. Al palato è fresco e di buona acidità, con sentori di melone giallo e frutti tropicali.

Straw coloured with olive green hues. This elegant Grillo displays a complex mix of tropical fruits and mediterranean citrus. On the palate is fresh with naturally crispy acidity combined with hints of yellow melon and tropical fruit.

#### Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato / box on layer: 21

Casse per pallet / box per pallet: 105

Misura casse/ box size: 25x18x31

Peso lordo / gross weight:

8,25 kg / 18,18 lb

Peso pallet / pallet weight:

867 kg / 1909 lb

Pallet: 1,70x1,20x0,80 eur-epal

EAN bottle: 8033765258876

ITF cartone/case: 18032610319813

TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

MOLINO A VENTO



#### TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini \_ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 \_ F +39 0924 69765 \_ M info@orestiadivini.it

#### Vitigno / variety

Nero d'Avola, Terre Siciliane Igp

#### Zone di produzione / Vineyard Area

Colline di Gibellina, 100-300 m slm  
Gibellina hills, 100-300 m.a.s.l.

#### Potatura / Pruning

Guyot

#### Densità / Density of plants

3800 - 4200 / hectare

#### Resa per ettaro / Yield x hectare

13000 Kg

#### Terreno / Soil

Terreni di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro. Shallow soils of medium texture calcareous clay with a good content of organic matter and iron.

#### Vinificazione / Winemaking

100% Nero d'Avola raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 24°-30° C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio e completa il percorso di maturazione in legno per 2/4 mesi prima di essere imbottigliato. 100% Nero d'Avola harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C with daily pump-overs and delestage. The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2/4 months.

#### Tasting notes

Colore rosso rubino intenso. Al naso presenta note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco. Al palato ha un buon corpo accompagnato da tannini morbidi e rotondi. Buona persistenza che tende ad un finale fruttato.

Deep red with purple tones. The nose provides a mix of red cherry and raspberry. The palate is true to the nose with primary red berry and a mineral like acidity. A medium bodied profile is rounded by subtle tannins and a fruity finish.

#### Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato / box on layer: 21

Casse per pallet / box per pallet: 105

Misura casse/ box size: 25x18x31

Peso lordo / gross weight:

8,25 kg / 18,18 lb

Peso pallet / pallet weight:

867 kg / 1909 lb

Pallet: 1,70x1,20x0,80 eur-epal

EAN bottle: 8033765258845

ITF cartone/case: 18032610319820

TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

MOLINO A VENTO



#### TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini \_ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 \_ F +39 0924 69765 \_ M info@orestiadivini.it

#### Vitigno / variety

Nerello Mascalese

Terre Siciliane Igp

#### Zone di produzione / Vineyard Area

Colline di Gibellina, 100-300 m slm.

Gibellina 100-300 m.a.s.l.

#### Potatura / Pruning

Guyot

#### Densità / Density of plants

3800 - 4200 / hectare

#### Resa per ettaro / Yield x hectare

13000 Kg

#### Terreno / Soil

Terreni prevalentemente sabbiosi.

Sandy soil

#### Vinificazione / Winemaking

100% Nerello Mascalese raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 24°-30°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio e completa il percorso di maturazione in legno per 2/4 mesi prima di essere imbottigliato. 100% Nerello Mascalese harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C with daily pump-overs and delestage. The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2/4 months.

#### Tasting notes

Nei terreni sabbiosi della Sicilia occidentale produciamo il Nerello Mascalese, un rosso dal caratteristico colore rosso tendente al granato. Profumo intenso con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate. Al palato dimostra eleganza, buona struttura ed ottima armonia.

In the sandy soils of western Sicily we produce Nerello Mascalese, a typical red wine with a characteristic red color tending to garnet. Intense aroma with hints of wild berries and spicy notes. On the palate the wine is elegance, good structure and excellent harmony.

#### Imballo / Packaging information:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato /box on layer: 21

Casse per pallet /box per pallet: 105

EAN bottle: 8033765258388

ITF cartone/case: 8033765253065 I

TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

MOLINO A VENTO

Vino Biologico



#### TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini \_ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 \_ F +39 0924 69765 \_ M info@orestiadivini.it

#### Variety

NERO D'AVOLA Terre Siciliane  
IGT

#### ZONEDIPRODUZIONE/MINEYARDAREA

Gibellina 150 m slm

#### POTATURA / PRUNING SYSTEM

Guyot - spurred cordon

#### DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

3900 - 4300 / hectare

#### RESA X ETTARO / YIELD X HECTARE

12500 Kg

#### GRADO ALCOLICO

12,5%

#### TERRENO / SOIL

Terreni di medio impasto a prevalente componente argillo calcarea, buon contenuto di sostanza organica e di ferro.

Shallow soils of medium texture calcareous clay with a good content of organic matter and iron.

#### VINIFICAZIONE / WINEMAKING

100% Nero d'Avola raccolto a maturazione fenolica, subisce una macerazione di 12 - 15 giorni a 26°C con rimontaggi giornalieri. Dopo la svinatura affinato in acciaio per circa 4 mesi, con un marginale passaggio in legno prima di essere imbottigliato.

100% Nero d'Avola harvested by phenolic ripeness. Fermentation is conducted for 12-15 days at 24-30°C with daily pump-overs and 1 delestage. The wine is matured in stainless steel tanks and minimal oak contact to preserve fruit freshness.

#### TASTING NOTES

Nella assolate colline siciliane produciamo questo elegante Nero d'Avola ottenuto unicamente da uve da agricoltura biologica. Un vino dalla struttura importante, dai tannini morbidi e dagli intensi profumi mediterranei. Temperatura di servizio 16 - 18° C.

In the sunny Sicilian hills we produced this elegant Nero d'Avola made entirely from organic grapes. A wine with a good body, soft tannins and intense Mediterranean scents.

Serving temperature: 16 - 18° C.

#### PACKAGING INFORMATION:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato /box on layer: 21

Casse per pallet /box per pallet: 105

Misura casse/box size: 250x170x310

Peso lordo / gross weight: 7,20 kg

Peso pallet : 780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN Bott.: 8033765258784

EAN Cartone: 8033765250993



CERTIFIED ORGANIC BY / CERTIFIÉ BIOLOGIQUE  
PAR BIOAGRICERT SRL IT-BIO-007

OPERATOR CODE - A67N Email: info@bioagricert.org

TENUTE ORESTIADI  
GIBELLINA

MOLINO A VENTO

Vino Biologico



#### TENUTE ORESTIADI

Via Antonello Gagini \_ 91024 Gibellina (TP), Sicilia

T +39 0924 69124 \_ F +39 0924 69765 \_ M info@orestiadvini.it

#### Variety

GRILLO Terre Siciliane Igt  
BIO

#### ZONEDIPRODUZIONE/VINEYARDAREA

Valle del Belice, 300 m slm, Nord-Est  
Belice Valley, 300 m.a.s.l. North-East

#### POTATURA / PRUNING SYSTEM

Guyot - Cordone Speronato

#### DENSITÀ / DENSITY OF PLANTS

4000/hectare

#### RESA X ETTARO / YIELD X HECTARE

11000 Kg

#### GRADO ALCOLICO

12,5%

#### TERRENO / SOIL

Terreni scuri alluvionali e profondi, di medio impasto.

Relatively deep alluvial based soils of medium texture.

#### VINIFICAZIONE / WINEMAKING

Grillo, varietà autoctona siciliana, subisce un processo di criomacerazione di circa 8 ore per estrarre tutto il massimo potenziale floreale dalle bucce. La fermentazione avviene a 10-12°C per 13 -15 giorni, preservando integri bouquet e profilo aromatico naturale delle uve.

Grillo sicilian indigenous variety receive 8 hours cold skin contact prior to pressing to extract the maximum flavor potential from the skins. Fermentation is conducted at 10-12°C for 13 -15 days to preserve natural bouquet and enhance the typical variety flavors.

#### TASTING NOTES

Nella assolate colline siciliane produciamo questo elegante Grillo ottenuto unicamente da uve da agricoltura biologica. Un vino ricco di mineralità e sapidità, carico di raffinati sapori e profumi di agrumi di Sicilia. Temperatura di servizio 8 – 10° C.

In the sunny Sicilian hills we produced this elegant Grillo made entirely from organic grapes. A wine rich in minerality and sapidity, with elegant taste and aromas of Sicilian citrus fruits.

Serving temperature: 8 – 10° C.

#### PACKAGING INFORMATION:

Capacità / bottle size: 75 cl

Bt per cassa / bt per case: 6

Strati / layer: 5

Casse per strato /box on layer: 21

Casse per pallet /box per pallet: 105

Misura casse/box size: 250x170x310

Peso lordo / gross weight: 7,20 kg

Peso pallet :780 kg

Pallet: 170x120x80 eur-epal

EAN Bott.: 8033765258777

EAN Cartone:8033765250986



CERTIFIED ORGANIC BY / CERTIFIÉ BIOLOGIQUE  
PAR BIOAGRICERT SRL IT-BIO-007

OPERATOR CODE - A67N Email: info@bioagricert.org