



TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

Il segno, lettera di un alfabeto ideale in grado di accomunare i popoli ed avvicinare le culture del Mediterraneo, introduce il viaggiatore alla scoperta della storia di Gibellina.

Partendo da simboli condivisi, da un unanime sentire e percepire, da un incontro tra anime differenti, si intensificano quello scambio, quel dialogo, quell'entusiasmo e quella curiosità che divengono sete di conoscere e crescere, di creare e costruire insieme, quintessenza dell'identità della città.



The symbol is the letter of an ideal alphabet able to bring people together and put in contact the different cultures of the Mediterranean area. It introduces the traveller to the discovery of Gibellina's history. Starting from shared symbols, a unanimous feeling and perception, an encounter between different souls, it increases that dialogue, that enthusiasm and curiosity that become thirst to know and grow, to create and build together.

That is the quintessence of the identity of the city.



ph. Luca Savettiere

Una storia di forza, di orgoglio propositivo, di passione. Da qui parte il racconto delle Tenute Orestiadi, nate nel 2008 nel cuore della Valle del Belice, a Gibellina, in Sicilia, dove profumi e colori mediterranei si intrecciano col mito e l'arte. Trasformando in energia l'ardua risalita dopo un momento storicamente ed economicamente complesso, il terremoto del 1968, l'intera valle è divenuta polo culturale e di dialogo per l'area del Mediterraneo. Fil rouge della ricostruzione lo stretto rapporto tra agricoltura ed arte, che diviene tratto identitario dell'azienda. Nel 2018, grazie alla condivisione di valori ed al medesimo amore per il territorio, inizia una collaborazione con La Gelsomina, realtà sull'Etna.

Radici *Origin*

A story of strength, of proactive pride, of passion. This is the beginning of the story of Tenute Orestiadi, born in 2008 in the heart of the Belice Valley, in Gibellina, Sicily, where perfumes and Mediterranean colors intertwine with myth and art. After the 1968 Belice earthquake, the entire valley became the center of cultural exchange and dialogue for the Mediterranean area, transforming the arduous times into energy after a historically and economically complex moment. The fil rouge of the reconstruction is the close connection between agriculture and art, which becomes an identifying feature of the company. In 2018, we started a collaboration with La Gelsomina, located on mount Etna, thanks to the sharing of the same values and the same love for the territory.





ph. Luca Savettiere

Un insieme di terroir unici, caratterizzati da diversi suoli, specifici microclimi e differenti altitudini per dare origine a vini frutto di passione e dedizione, oltre che di una profonda conoscenza della Valle e delle sue micro peculiarità: questo il punto di forza dei vigneti coltivati all'interno della Valle del Belice.

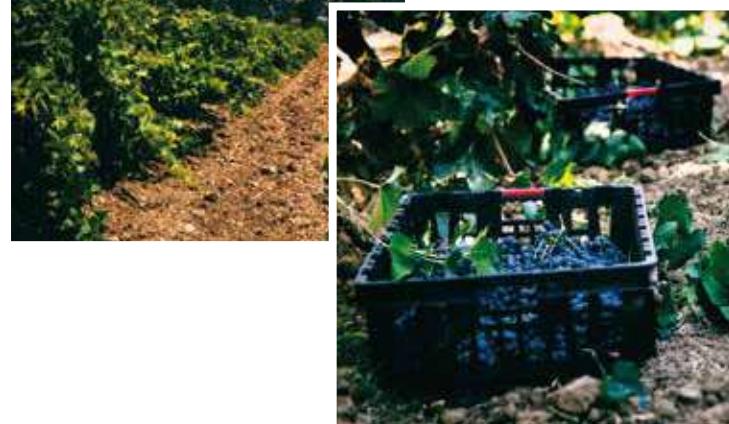
Terra rossa, bianca e nera si incontrano, si avvicinano fin quasi a sfiorarsi, donando la giusta sfumatura di colore per ogni varietale, dipingendo paesaggi unici e permettendo a chi si dedica allo studio dei suoli di trovare le terre più vocate per ciascuna cultivar.

A set of unique terroir, characterized by different soils, specific microclimates and different altitudes to create wines that are the fruit of passion and dedication, as well as of a deep knowledge of the Valley and its micro peculiarities: this is the strength of the vineyards grown within the Belice Valley.

Red, white and black soil are close, almost so close they touch each other, giving the right shade of color to each varietal, painting unique landscapes and allowing those who are dedicated to the study of the soil to find the most suitable lands for each cultivar.

La Valle del Belice e Gibellina

*Belice Valley
and Gibellina*





Tra i viottoli di Presa, piccola frazione in cui gli abitanti depongono i panni di concittadini e divengono quasi una tribù, nasce "La Gelsomina", piccolo gioiello posto sul limitare del torrente Santa Venera, dove Piedimonte Etneo cede il passo alla Contea di Mascali.

Su un suolo lavico ed argilloso, camminando giorno dopo giorno sulla "gghiara", come la pronunciano gli etnei, si coltivano 15 ettari tra vigneto, uliveto e frutteto, che assumono la forma di un teatro, come a voler invitare chiunque varchi il cancello a godere dell'immenso spettacolo che è la Natura, che quotidianamente si replica e si rinnova.

L'Etna e La Gelsomina

*Etna
and La Gelsomina*

Among the paths of Presa, a small hamlet in which the inhabitants depose their clothes of fellow citizens to become almost a tribe, stands "La Gelsomina", a small jewel placed on the edge of the Santa Venera torrent, where Piedimonte Etneo gives way to Mascali County.

On a clay and lava soil, walking day after day on the "gghiara", as the people of Etna say, we cultivate 15 hectares of vineyards, olive groves and fruit trees, which take the form of a theatre, as to invite anyone who crosses the gate to enjoy the immense spectacle that is Nature, that every day is repeated and renewed.





TERRA BIANCA / WHITE SOIL



Caratteristica delle colline della Valle del Belice che vanno dai 400 a 700 mt, la terra bianca è di media compattezza e presenta una componente altissima di calcare e gesso, che trae origine dalle numerose formazioni gessoso-solfifere presenti in zona. Il microclima asciutto con buona ritenzione idrica valorizza in quest'area la mineralità tipica del suolo, rendendolo terreno ideale per la coltivazione dei varietali bianchi autoctoni come Grillo, Zibibbo, Inzolia, Catarratto e Grechanico.

The white soil, typical of the hills of the Belice Valley ranging from 400 to 700 meters, the white land is of medium compactness with a very high limestone and gypsum component, coming from the numerous chalky-sulphurous formations present in the area. In this area, the dry microclimate with good water retention enhances in this area the typical minerality of the ground, making it the ideal soil for the cultivation of indigenous white varietals such as Grillo, Zibibbo, Inzolia, Catarratto and Grechanico.

TERRA NERA / BLACK SOIL



Sui dolci rilievi dell'entroterra trapanese, ad un'altitudine che va dai 200 ai 350 mt, si ritrova questa tipologia di terreno, ricco di sostanze limo-argillose, compatta e resistente alla siccità. Grazie alle sue caratteristiche si configura come habitat ideale per l'allevamento di numerose varietà di vite sia a bacca rossa che a bacca bianca e diviene per noi suolo perfetto per la coltivazione del Syrah e del Nero d'Avola, utilizzato, oltre che in purezza, anche in blend per l'Orestiadi Ludovico, vino dedicato a Ludovico Corrao e fiore all'occhiello della cantina.

On the gentle hills of the Trapani hinterland, at an altitude ranging from 200 to 350 meters, we find this type of land, rich in silt-clay substances, compact and resistant to drought. Thanks to its characteristics it appears to be the ideal habitat for the farming of many varieties, of both red and white grapes, and becomes for us the perfect soil for the cultivation of our Syrah and Nero d'Avola. The latter is used as varietal as well as blended for Ludovico, wine dedicated to Ludovico Corrao and the jewel in the crown of the cellar.

TERRA ROSSA / RED SOIL



Nella Sicilia sud occidentale, dove il colore della terra rievoca le tonalità di rosso tipiche dei suoli dorati dal sole sul Mediterraneo, si ritrova questa tipologia di terreno, ricco di sabbia e di scheletro (pietre). Di composizione molto sciolta e carica di micro elementi ferrosi, nella Valle del Belice è caratterizzato da un microclima asciutto perfetto per l'allevamento dei varietali a bacca rossa. È terreno d'elezione del Perricone: altro nome della cultivar, infatti, è Pignatello, proprio in relazione alle "pignate", termini siciliani che indica le pentole fatte con la stessa terra rossa su cui il varietale concede le sue massime espressioni.

In south-western Sicily, where the color of the land evokes the red hues typical of the Mediterranean sunsets, we find this type of soil, a sand and skeleton rich soil (stones). With a very loose composition and full of ferrous microelements, in the Belice Valley it is characterized by a dry microclimate perfect for the farming of red grape varietals. It is the soil of choice for Perricone: another name of the cultivar, in fact, is Pignatello, precisely in relation to the "pignate", a Sicilian term that indicates the pots made with the same red earth through which the varietal grants its maximum expressions.

TERRA VULCANICA / VOLCANIC SOIL



Il suolo dell'Etna è al contempo lavico ed argilloso, frutto di numerose eruzioni che si sono succedute nei secoli, lasciando che la polvere si depositasse sui campi e che il magma si cristallizzasse. Ciò lo ha reso un luogo dalle caratteristiche minerali assolutamente uniche, in cui, a 550 mt dal livello del mare, vengono coltivati varietali autoctoni del vulcano, come Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante e Moscato dell'Etna.

The soil of Etna is both lava and clay, fruit of numerous eruptions that have occurred over the centuries, which allowed the dust to settle on the fields and the magma to crystallize. This has made it a place with absolutely unique mineral characteristics, in which indigenous varieties of the volcano are cultivated at 550 meters above sea level, such as Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Carricante and Moscato dell'Etna.

Vigneti e suoli Vineyards and soil



ph. Cosmo Laera

Nel silenzio ovattato della barricaia, immersa nel tempo sospeso del lento evolversi del vino, l'arte contemporanea trova un nuovo tempio. In questo luogo prende vita un progetto inedito: il Barriques Museum, museo di arte contemporanea permanente in una barricaia 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, trasformando l'astratta concezione di sentimenti ed emozioni in qualcosa di riproducibile, come solo l'Arte sa fare. Importanti collaborazioni con la Fondazione Orestiadi e l'Accademia di Belle Arti di Brera permettono di ideare e realizzare progetti sempre nuovi, rendendo ancor più forte l'intrinseco legame tra vino ed arte.

Arte *Art*

In the muffled silence of the barrel cellar, immersed in the suspended time of the slow evolution of the wine, contemporary art finds a new temple. Here is where a new project comes to life: the Barriques Museum, a permanent contemporary art museum in an active barrel cellar, a daily stage where the formality and linearity of a museum meet the simplicity and rituality of wine. These same walls periodically welcome masters of the aesthetic pathos in residence, transforming the abstract conception of feelings and emotions into something reproducible, as only art can do. Important collaborations with the Fondazione Orestiadi and the Accademia di Belle Arti di Brera allow to design and realise new projects, making the intrinsic link between wine and art even stronger.





TENUTE ORESTIADI
OTRELLINA

I nostri vini

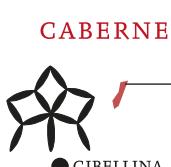
Our wines...

Espressioni di una Sicilia autentica
Expressions of authentic Sicily

PALERMO

TRAPANI

MARSALA



CABERNET SAUVIGNON

220 mt S.l.m.

TERRA NERA

NERO D'AVOLA

500 mt S.l.m.

TERRA NERA

GRANDE CRETTO

FIUME BELICE

*Un vino che racconta di una terra, di una cultura, di una forma mentis.
Un vino che, al di là del prodotto in sé, esprime ciò che Gibellina rappresenta oggi,
proprio grazie a chi l'ha resa cittadina d'arte: Ludovico Corrao.
La cura con cui le uve vengono coltivate e lavorate ricorda la cura con cui un uomo
si è dedicato a far crescere ed esprimere al meglio la sua città, partendo
da un territorio e trasformandolo in un'icona forte, esempio di come creatività
ed impegno possano portare a grandi risultati.*



*A wine that tells of a land, a culture, a mindset.
A wine that, beyond the product itself, expresses what Gibellina represents today,
thanks to those who made it a city of art: Ludovico Corrao.
The care with which the grapes are grown and processed recalls the care with which a man
dedicated himself to growing and expressing his city to the best, starting
from a territory and turning it into a strong icon, an example of how creativity
and commitment can lead to great results.*



ph. Luca Savettiere



ORESTIADI LUDOVICO

ROSSO SICILIA IGT



disegno di Enzo Rullo
tratto dal manifesto elettorale del 1994



VARIETALI - VARIETIES

Nero d'Avola 90% - Cabernet Sauvignon 10%



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra nera fino a 500 mt. S.l.m / Black soil up to 500 metres above sea level



COLORE - COLOR

Rosso rubino intenso con riflessi porpora.
Intense ruby red colour with purple hues.



NASO - NOSE

Bouquet di frutti rossi maturi come prugne, gelsi, amarena che si alternano a nuances speziate di liquirizia, tabacco, pepe e cacao.
Intense bouquet of prunes, mulberry and black cherry that alternate with spicy nuances of liquorice, tobacco, pepper and cocoa.



PALATO - TASTE

Possente al palato con una struttura complessa e corposa, dai tannini morbidi e finemente equilibrati.
Full bodied wine, powerful on the palate with complex structure and soft finely balanced tannins.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Grigliate di carni rosse importanti, formaggi di lunga stagionatura, stufato di selvaggina.
Grilled red meats, long-seasoned cheeses, game stew.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

Il vino affina per 4/6 mesi in acciaio e successivamente per 16-18 mesi in barrique di rovere francese.
Completa l'affinamento in bottiglia ricoperta per almeno 12 mesi.
*The wine is aged for about 4/6 months in steel tanks and replaced for about 16-18 months in French oak barrels.
Aging is completed inside the bottle lying on its side for about 12 months.*



Disponibile anche in formati da 1,5 LT e 3 LT

Sui campi di sulla e selciati vermicigli
urla la terra squarciata
si placa in bianchi sudari di lava
Germini oltre la vita il seme della bellezza
spiri eterno il fiato del tuo cuore antico
Splendano i tuoi sogni
con gli occhi delle gazzelle
dei tuoi cinque colli.

PALERMO

TRAPANI

ZIBIBBO
250 mt S.l.m.
TERRA NERA

CATARRATTO
250 mt S.l.m.
TERRA NERA

MARSALA



SYRAH
470 mt S.l.m.
TERRA NERA

GRANDE CRETTO

GRECANICO
420 mt S.l.m.
TERRA NERA

FIUME BELICE

Speciale è tutto ciò che brilla di luce propria. Per valorizzare le singole caratteristiche nasce una linea composta da prodotti unici nel loro genere, speciali, appunto: un rosso da uve leggermente appassite, un marsala, una vendemmia tardiva ed uno charmat.

Speciali sono le condizioni in cui vengono coltivate le uve, speciali i metodi di vinificazione. Non potevano quindi che venir fuori quattro prodotti dal carattere fortemente riconoscibile.

le Specialità

Special is everything that shines on its own. To enhance the individual characteristics, we created a wine line composed by products unique of their kind, special, precisely: a red wine with slightly raisined grapes, a marsala, a late grape harvest wine and a charmat.

Special, are the conditions in which the grapes are grown, special are the vinification methods. The result, can only be four products with a strongly recognizable character.

PAXMENTIS SYRAH

DA UVE LEGGEMENTE APPASSITE



VARIETALE - VARIETY

Syrah



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra nera fino a 500 mt. S.l.m / Black soil up to 500 metres above sea level



COLORE - COLOR

Dal colore rosso intenso con tonalità purpuree accese e complesse.
Purple bright colors



NASO - NOSE

Mix di note di frutti rossi dolci appena raccolti, di prugna, ciliegia sotto spirito e vaniglia.
Mix of red fruit freshly picked, plums, cher- ries and vanilla.



PALATO - TASTE

In bocca è austero ma al contempo regala un finale suntuoso e di intrigante fragranza.
The mouth is austere but at the same time gives a sumptuous and intriguing final.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Spaghetti alla Norma, Formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno.
Spaghetti alla Norma, medium cheeses, grilled meats, lamb stew.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

I grappoli raccolti a perfetta maturazione appassiscono in fruttaia per circa 20/30 giorni. Affinamento per 12 mesi in barrique di rovere francese.
The bunches harvested at perfect ripeness whiter in the Fruttaia for about 20/30 days. Aging for 12 months in French oak barrels.



VARIETALI - VARIETIES

Cuvée di Catarratto e Grecanico



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra nera 200 - 450 mt. S.l.m / Black soil 200-350 metres above sea level



COLORE - COLOR

Giallo con riflessi verdognoli con perlage minuto e persistente.
Yellow with green reflections with fine and persistent perlage.



NASO - NOSE

Il bouquet è fruttato e floreale con delicati sentori di mela verde.
The bouquet is fruity and floral with gentle notes of green apple.



PALATO - TASTE

Il gusto è secco, fresco con note vegetali, sinonimo di grande giovinezza.
The taste is dry, fresh with green notes, synonymous of youth.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Ideale come aperitivo o con primi piatti a base di pesce
Ideal as an aperitif or with fish dishes



SPUMANTIZZAZIONE - METHOD OF SPARKLING WINE PRODUCTION

Spumantizzazione con metodo Charmat. Affina in bottiglia per almeno 3 mesi.
Sparkling wine with the Charmat method. Aging in bottle for at least 3 months.



FEU

BLANC DE BLANCS
BRUT

PACÈNZIA ZIBIBBO

VENDEMMIA TARDIVA

**VARIETALE - VARIETY**

Zibibbo

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY**

Terra nera argillosa 70 - 100 mt. S.l.m / Black soil 70-100 metres above sea level

**COLORE - COLOR**

Giallo dorato intenso.

Intense straw yellow.

**NASO - NOSE**Eleganti sentori di agrumi canditi, dal sapore mielato, avvolgente con spiccate note di frutti maturi.
Elegant flavors of candied citruses, tasting of honey enveloping with marked notes of ripe fruits.**PALATO - TASTE**Al palato il vino è moderatamente dolce, morbido ed armonico con ottimo equilibrio.
Moderately sweet wine, soft and harmonious. Excellent balance.**ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS**Si adatta perfettamente sia a dolci a base di frutta sia a formaggi erborinati o mediamente stagionati.
Perfectly with fruit-based desserts (including nuts) and herb or semi-mature cheeses.**VINIFICAZIONE - VINIFICATION PROCESS**L'uva subisce un naturale processo di appassimento in vigna, con successiva diraspatura e macerazione a freddo e fermentazione termoregolata. Segue arresto naturale della fermentazione mediante il freddo.
The grapes have endured a natural process of drying on the plants, followed by cold maceration and very slow temperature controlled fermentation. After that the fermentation is naturally stopped with cold.

MARSALA VERGINE

DOP

**VARIETALE - VARIETY**

Marsala Vergine Doc

**ALTIMETRIA DEL VIGNETO - VINEYARDS ALTIMETRY**

Terra Nera 100 - 250 mt. S.l.m / Black soil 100-250 metres above sea level

**COLORE - COLOR**

Giallo oro tendente all'ambra.

Golden yellow tending to amber.

**NASO - NOSE**Il bouquet è complesso ed intrigante dove si distingue il profumo antico del legno unito a nuances speziate di vaniglia, cannella, o ma anche di mandorle tostate e tabacco.
Complex and intriguing bouquet of antique scent of wood combined with spicy nuances of vanilla, cinnamon, but also toasted almonds and tobacco.**PALATO - TASTE**

In bocca vi accompagnerà una armonica struttura alcolica, possente, secca ed avvolgente.

On the palate the wine is very harmonious with a good alcoholic structure, powerful, dry and enchanting.

**ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS**Vino da meditazione, si adatta perfettamente ai dolci della tradizione siciliana a base di ricotta o mandorla che a formaggi erborinati o stagionati.
A meditation wine ideal with traditional Sicilian sweets made from ricotta or almond and blue or aged cheeses.**AFFINAMENTO - AGING METHOD**

Affinamento per 5 anni in botte di rovere.

Aging for 5 years in oak barrels.



PALERMO

TRAPANI

MARSALA

CATARATTO
500 mt S.l.m.
TERRA BIANCA

FRAPPATO
200 mt S.l.m.
TERRA NERA

PERRICONE
290 mt S.l.m.
TERRA ROSSA

NERO D'AVOLA
380 mt S.l.m.
TERRA NERA

GRILLO
460 mt S.l.m.
TERRA BIANCA

ZIBIBBO
200 mt S.l.m.
TERRA BIANCA



FIUME BELICE

Scelti con cura tra i rilievi che circondano la Valle del Belice, alcuni vigneti particolarmente vocati sono il luogo d'elezione per coltivare le uve destinate a comporre la "la Selezione" di Tenute Orestiadi.

Sei mono-varietali autoctoni che rappresentano al meglio le peculiarità e le sfumature del territorio. A renderlo possibile sono i suoli che, nonostante la vicinanza, sono molto diversi tra loro e conferiscono a ciascun vino caratteristiche irripetibili.

la Selezione

Carefully chosen among the hills surrounding the Belice Valley, some particularly suitable vineyards are the place of choice for growing the grapes intended to compose the "Selection" wine line of Tenute Orestiadi.

Six indigenous mono-varietals that best represent the peculiarities and shades of the territory. To make it possible are the soils that, despite their proximity, they are very different from each other thus conferring to each wine unique characteristics.



ph. Luca Savettiere



ZIBIBBO

DOC SICILIA



VARIETALE - VARIETY
Zibibbo



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra bianca 200 - 450 mt. S.l.m / White soil 200-450 metres above sea level



COLORE - COLOR
Giallo intenso con riflessi verdognoli
Intense straw yellow with greenish hints.



NASO - NOSE
Aromi fruttati e floreali che ricordano gli agrumi, la pesca ed il melone giallo.
Floreal and fruity aromas that reminds citrus fruit, peach and yellow melon, perfectly balanced.



PALATO - TASTE
Al palato il vino è fresco elegante, sapido ed armonico. Ottimo l'equilibrio.
On the palate it's fresh and elegant, sapid and harmonious. Excellent balance.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Primi piatti a base di pesce, frittature di cappuccetti e gamberi, crostacei e ricci.
Excellent with fish first courses, fried fresh fish, shrimp, shellfish and sea urchins.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento 3 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia.
Aging 3 months in steel tanks and at least 4 months in bottle.



CATARRATTO

DOC SICILIA



VARIETALE - VARIETY
Catarratto



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra bianca 350 - 500 mt. S.l.m / White soil 350-500 metres above sea level



COLORE - COLOR
Giallo luminoso con riflessi verdognoli.
Bright and straw-yellow coloured.



NASO - NOSE
Carattere Mediterraneo con bouquet raffinato di frutta a polpa bianca, pesca, mandorla e zagara.
Mediterranean character with elegant bouquet of white fruits, peaches, almond and orange blossom.



PALATO - TASTE
Al palato il vino è fresco elegante, sapido ed armonico. Ottimo l'equilibrio.
On the palate it's fresh and elegant, sapid and harmonious. Excellent balance.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Primi piatti a base di pesce, frittature di crostacei, ostriche e gamberoni alla griglia.
Excellent with fish first courses, fried shellfish, oysters and grilled shrimps.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia.
Aging 3 months in steel tanks and at least 4 months in bottle.





GRILLO

DOC SICILIA

VARIETALE - VARIETY

Grillo



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra bianca 350 - 500 mt. S.l.m / White soil 350-500 metres above sea level



COLORE - COLOR

Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Intense straw yellow with greenish hints.



NASO - NOSE

Profumi di frutta fresca, fieno e tè verde che si intrecciano a sentori floreali di zagara.
Hints of fresh fruit, hay and green tea intertwined with floreal hints of orange blossom.



PALATO - TASTE

Di buon corpo, saporito, fresco ben bilanciato con note di crosta di pane e finale minerale.
Full bodied, sapid and fresh, well balanced with hints of crusty bread. Mineral finish.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Carpaccio di pesce spada, Cous cous di pesce, impepata di cozze, Busiate alla trapanese.
Swordfish carpaccio, fish cous cous, peppered mussels, Busiate alla trapanese.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia.
Aging 3 months in steel tanks and at least 4 months in bottle



PERRICONE

DOC SICILIA

VARIETALE - VARIETY

Perricone



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra rossa 300 mt. S.l.m / Red soil 300 metres above sea level



COLORE - COLOR

Viola intenso.
Deep purple.



NASO - NOSE

Bouquet aromatico di frutti a bacca rossa misto a sentori di pepe nero e spezie mediterranee.
Aromatic bouquet of red berries mixed with hints of black pepper and Mediterranean spices.



PALATO - TASTE

Morbido ed elegante con dense sensazioni di frutti di bosco. Finale suntuoso e persistente.
Soft and elegant with dense fruity sensations of wild berries. The finish is sumptuous and persistent.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Formaggi freschi, maccheroni con ragù di maiale, costelette di agnello, involtini alla trapanese.
Fresh cheeses, macaroni with stewed pork, lamb chops, typical sicilians meat rolls.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

Affina per circa 8 mesi in acciaio e completa l'affinamento per almeno 10 mesi in bottiglia coricata.
Aging for about 8 months in steel tanks. Aging is completed inside the bottle lying on its side for about 10 months.



Disponibile anche in formati da 1,5 LT e 3 LT



NERO D'AVOLA

DOC SICILIA



FRAPPATO

DOC SICILIA



VARIETALE - VARIETY

Nero d'Avola



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra nera fino a 400 mt. S.l.m / Black soil up to 400 metres above sea level



COLORE - COLOR

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Intense ruby red colour with violet hues.



NASO - NOSE

Ampio ed elegante, arricchito da note minerali e di frutta di bosco e delicati sentori di marasca.
Wide and elegant bouquet, enhanced by hints of mineral and wild fruit with delicate hints of cherry.



PALATO - TASTE

Delicato con tannini morbidi e ben bilanciati. Retrogusto fruttato, armonico, lungo e persistente.
Sweet and soft taste, the tannins are perceptible and well-balanced- The aftertaste is fruity and armonic.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Formaggi stagionati, carni stufate, selvaggina, sfincione di tonno rosso.
Mature cheeses, lamb and pork stew, red tuna sfincione.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

Il vino affina per 4 mesi in acciaio e 8-10 mesi in barrique di rovere francese; in bottiglia coricata per almeno 6 mesi.
The wine is aged for about 4 months in steel tanks and replaced for about 8-10 months in French oak tonneaux.
Aging is completed inside the bottle lying on its side for about 6 months.



Disponibile anche in formati da 1,5 LT e 3 LT



VARIETALE - VARIETY

Frappato



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra nera fino a 200 mt. S.l.m / Black soil 200 metres above sea level



COLORE - COLOR

Rosso lucente con delicate nuances viola.
Bright red color with delicate violet hues.



NASO - NOSE

Il profumo è fresco, avvolgente con delicati sentori floreali e di frutta rossa.
The bouquet is fresh and inviting, with delicate floreal hints and red fruits.



PALATO - TASTE

Morbido e ben bilanciato, con un'acidità molto vivace. Il finale è vellutato, lungo e persistente.
Smooth and well balanced with a very lively acidity. The finish is intensely velvety and persistent.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

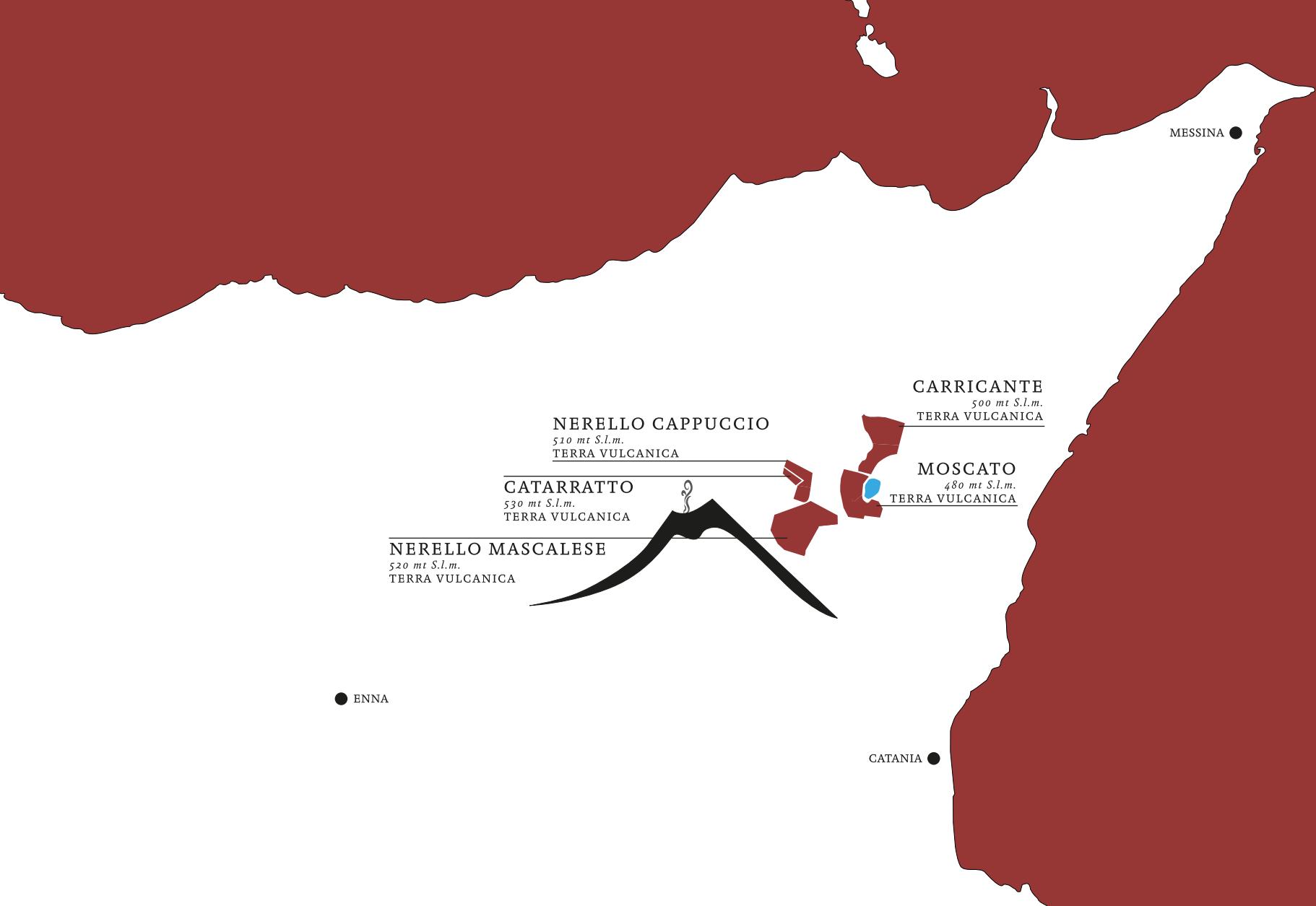
Spaghetti alla Norma, Formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno.
Spaghetti alla Norma, medium cheeses, grilled meats, lamb stew.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

Il vino affina per 4 mesi in acciaio e per 8-10 mesi in tonneaux di rovere francese ed americano.
Completa l'affinamento in bottiglia coricata per almeno 6 mesi.
The wine is aged for about 4 months in steel tanks and replaced for about 8-10 months in French oak tonneaux.
Aging is completed inside the bottle lying on its side for about 6 months.





*Percorrendo lentamente, con lo sguardo volto alla vetta, le sinuose curve dell'Etna,
si arriva in un luogo protetto dal resto del Mondo; un luogo in cui il vento
lascia una sottile polvere lavica che arricchisce il terreno; un luogo in cui il sole
guida fino a perfetta maturazione i grappoli di Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto e Moscato dell'Etna
che permettono di realizzare la linea di vini Estremi La Gelsomina.*

gli Estremi

*Walking through the sinuous curves of Etna, with a look to the summit,
we arrive in a place protected from the rest of the world.
A place where the wind leaves a thin lava powder that enriches the soil,
a place where the sun brings the bunches of Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio, Carricante, Catarratto and Moscato dell'Etna to perfect ripeness.
This allow the realisation of La Gelsomina Extreme wine line.*



ETNA BIANCO

DOC ETNA



VARIETALI - VARIETIES

Carricante, Catarratto



ALTIMETRIA DEL VIGNETO - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra vulcanica 530 mt. S.l.m / Volcanic soil 530 metres above sea level



COLORE - COLOR

Giallo paglierino con leggeri riflessi dorati.
Straw yellow with light golden reflections.



NASO - NOSE

Sentore di frutta bianca e fiori di gelsomino con leggere note agrumate.
Hints of white fruit and jasmine flowers, with light note of citrus.



PALATO - TASTE

Al palato il vino è fresco, piacevole ed armonico.
On the palate it's fresh, refreshing and harmonious.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Si accompagna a tutte le preparazioni a base di pesce, gradevole anche con formaggi tipici etnei.
All the preparation of seafood, fresh and pleasant for even Etna cheese.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

Affinamento per 4 mesi in acciaio e almeno 4 mesi in bottiglia.
Aging 3 months in steel tanks and at least 4 months in bottle.



ETNA ROSSO

DOC ETNA



VARIETALI - VARIETIES

Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



ALTIMETRIA DEL VIGNETO - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra vulcanica 520 mt. S.l.m / Volcanic soil 520 metres above sea level



COLORE - COLOR

Rosso rubino dai riflessi granati.
Ruby red with garnet reflections.



NASO - NOSE

Elegante ed intenso con sentori di frutta rossa e vaniglia.
Elegant and intense with hints of red fruits and vanilla.



PALATO - TASTE

Dal gusto pieno ed armonico, rispecchia la tipicità del Nerello Mascalese in tutta la sua nobiltà.
Full and round taste, typical of the nobility of the Nerello Mascalese.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Cacciagione, carni rosse, castrato e formaggi saporiti
Game, red meat and tasty cheese.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

Affinamento in acciaio per 2 mesi, poi in tonneau e barrique in allier francesi per 12-15 mesi; in bottiglia per almeno 4 mesi.
In steel for 2 months, then in tonneaux and french barriques for 12-15 months; refined in bottle for 4 months.



ETNA DOC

METODO CLASSICO
ROSÈ BRUT



VARIETALI - VARIETIES
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



ALTIMETRIA DEL VIGNETO - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra vulcanica 520 mt. S.l.m / Volcanic soil 520 metres above sea level



COLORE - COLOR
Rosa con punto di colore che vira sulla ciliegia.
Rose with a point of color that turns on cherry.



NASO - NOSE
Profumo intenso, fragrante e fruttato dal sapore fresco e piacevole con buona persistenza aromatica.
Intense, fragrant and fruity aroma with a fresh and pleasant taste with good aromatic persistence.



PALATO - TASTE
Spuma briosa e perlage a grana sottile, fine e persistente.
Lively froth and fine-grained, fine and persistent perlage.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Può essere servito come aperitivo e ben si accosta con cibi dai sapori delicati, come pesce, risotti, verdure e frutti di mare.
It can be served as an aperitif and goes well with delicate foods such as fish, risotto, vegetables and seafood.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Almeno 30 mesi sui lieviti.
Aging at least 30 months on yeasts.



ETNA DOC

METODO CLASSICO
BLANC DE NOIR BRUT



VARIETALI - VARIETIES
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio



ALTIMETRIA DEL VIGNETO - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra vulcanica 520 mt. S.l.m / Volcanic soil 520 metres above sea level



COLORE - COLOR
Giallo intenso con riflessi verdognoli
Intense straw yellow with greenish hints.



NASO - NOSE
Bouquet fino ed elegante, sentori di crosta di pane e floreale evoluto.
Fine and persistent, hints of bread crust and evolved floral.



PALATO - TASTE
Spuma briosa e perlage a grana sottile, fine e persistente
Lively froth and fine-grained perlage.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Può essere servito come aperitivo e ben si accosta con cibi dai sapori delicati, come pesce, risotti, verdure e frutti di mare.
It can be served as an aperitif and goes well with delicate foods such as fish, risotto, vegetables and seafood.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Almeno 30 mesi sui lieviti.
Aging at least 30 months on yeasts.



MOSCATO

TERRE SICILIANE IGT



VARIETALE - VARIETY

Moscato



ALTIMETRIA DEL VIGNETO - VINEYARDS ALTIMETRY

Terra vulcanica 480 mt. S.l.m / Volcanic soil 480 metres above sea level



COLORE - COLOR

Colore giallo dolcemente dorato.
Colour yellow softly golden.



NASO - NOSE

Sentore di frutta surmatura con bouquet di frutta a polpa bianca e zagara.
Bouquet of ripe fruit, white fruits and orange blossom.



PALATO - TASTE

Fresco e delicato gradevole al gusto con le tipiche note di uve moscato.
Fresh and delicate with a pleasant notes typical of moscato grapes.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS

Formaggi, patè di fegato e pasticceria tipica siciliana.
Cheese, foie gras and typical sicilian pastry.



AFFINAMENTO - AGING METHOD

In acciaio per almeno otto mesi, in bottiglia per ulteriori 2 mesi.
8 months in steel and 2 months in bottle.



PALERMO

TRAPANI

NERO D'AVOLA

SYRAH

GRILLO

MARSALA

NERELLO MASCALESE

GRILLO



GIBELLINA

INZOLIA

NERELLO MASCALESE

GRANDE CRETTO

CATARRATTO

FIUME BELICE

NERO D'AVOLA

GRILLO

Biologico

GRILLO

Biologico

*Freschi, giovani, Contemporanei: i vini della linea "Molino a Vento" esprimono
il territorio nella maniera che meglio Tenute Orestiadi conosce,
ovvero la contemporaneità, frutto del continuo incontro e del naturale
fondersi tra Agricoltura ed Arte.*

*Vini d'annata, caratterizzati dalla loro semplicità, in grado di accompagnare
sia l'esperto che il degustatore alle prime armi.*

i Contemporanei

*Fresh, young, Contemporary: the wines of the "Molino a Vento" line, express
the territory in the way that Tenute Orestiadi knows best.*

*That is contemporaneity, product of the continuous interaction and of the natural
merge between Agriculture and Art.*

*Vintage wines, characterised by their simplicity, able to accompany
both the expert and the novice taster.*

INZOLIA

TERRE SICILIANE IGP

**VARIETALE - VARIETY**

Inzolia

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY**

Terra nera 200 mt. S.l.m / Black soil 200 metres above sea level

**COLORE - COLOR**

Giallo paglierino.

Straw yellow

**NASO - NOSE**Aromi intensi che spaziano dai profumi fruttati di mela verde al floreale dell'acacia.
The intense and elegant aromas range from fruity (apples) to floral (acacia).**PALATO - TASTE**Ben strutturato dal sapore fresco e saporito, con finale lungo e persistente.
A structured, mouth-filling flavor that is fresh and sapid. Lingering finish.**ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS**Busiate scampi e gambero rosso di Mazara, risotto alla marinara, pesce spada alla griglia.
Busiate scampi and red prawn from Mazara, seafood risotto, grilled swordfish.**AFFINAMENTO - AGING METHOD**Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
Aging in stainless steel tanks for 3 months and 2 months in bottle before release.**VARIETALE - VARIETY**

Grillo

**ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY**

Terra nera 300 mt. S.l.m / Black Soil 300 metres above sea level

**COLORE - COLOR**

Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Straw coloured with olive green hues.

**NASO - NOSE**Presenta un complesso bouquet di frutti tropicali e agrumi mediterranei.
Displays a complex mix of tropical fruits and mediterranean citrus.**PALATO - TASTE**Al palato è fresco e di buona acidità, con sentori di melone giallo e frutti tropicali.
On the palate is fresh with naturally crispy acidity combined with hints of yellow melon and tropical fruit.**ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS**Spaghetti allo scoglio, fettuccine con i ricci di mare, tonno rosso grigliato, soutè di cozze.
Spaghetti with seafood, fettuccine with sea urchins, grilled red tuna, mussel soutè.**AFFINAMENTO - AGING METHOD**Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
Aging in stainless steel tanks for 3 months and 2 months in bottle before release.

NERO D'AVOLA

DOC SICILIA



VARIETALE - VARIETY
Nero d'Avola



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra nera 100 - 300 mt. S.l.m / Black soil 100-300 metres above sea level



COLOR - COLOR
Rosso rubino intenso.
Deep red with purple tones.



NASO - NOSE
Presenta note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco.
Provides a mix of red cherry and raspberry.



PALATO - TASTE
Al palato ha un buon corpo accompagnato da tannini morbidi e rotondi.
The palate is true to the nose with primary red berry and a mineral like acidity.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Anelletti a forno alla siciliana, salsiccia di maiale al sugo, formaggi freschi a pasta filata.
Sicilian anelletti baked, pork sausage to the sauce, fresh pasta filata cheese.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2-4 mesi prima di essere imbottigliato.
The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2-4 months.



SYRAH

TERRE SICILIANE IGP



VARIETALE - VARIETY
Syrah



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra nera 100 - 150 mt. S.l.m / Black soil 100-150 metres above sea level



COLOR - COLOR
Rosso violaceo molto intenso.
Ruby red with violet tones.



NASO - NOSE
Aroma evidenti di violetta e ribes, ricchi di note di liquirizia e pepe nero.
Rich bouquet of violet and blackcurrant, with notes of licorice and black pepper.



PALATO - TASTE
Al palato è pieno con tannini armonici e ben integrati. Il finale è piacevolmente tostato e speziato.
The palate is full with harmonious tannins well integrated. The finish is pleasantly spicy.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Spaghetti alla carbonara, carni rosse grigliate, formaggi tipici siciliani di media stagionatura.
Spaghetti alla carbonara, grilled red meats, semi-aged typical Sicilian cheeses.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2-4 mesi prima di essere imbottigliato.
The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2-4 months.



NERELLO MASCALESE

TERRE SICILIANE IGP



VARIETALE - VARIETY
Nerello Mascalese



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra rossa 100 - 300 mt. S.l.m / Red soil 100-300 metres above sea level



COLORE - COLOR
Colore rosso tendente al granato.
Red color tending to garnet.



NASO - NOSE
Profumo intenso con sentori di frutti di sottobosco e delicate note speziate.
Intense aroma with hints of wild berries and spicy notes.



PALATO - TASTE
Al palato dimostra eleganza, buona struttura ed ottima armonia.
On the palate it's elegance, good structure and excellent harmony.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Bucatini alla amatriciana, busiate alla trapanese, formaggi di lunga stagionatura.
Bucatini alla amatriciana, busiate alla trapanese, aged cheeses.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2-4 mesi prima di essere imbottigliato.
The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2-4 months.



ROSATO

NERELLO MASCALESE
TERRE SICILIANE IGT



VARIETALE - VARIETY
Nerello Mascalese



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra nera 350 mt. S.l.m / Black soil 350-500 metres above sea level



COLOR - COLOR
Rosato buccia di cipolla vivace e brillante.
Clear, brilliant, soft pinkish.



NASO - NOSE
Al naso ci accompagnano sentori freschi e fragranti di frutta rossa.
On the nose the wine is fresh and fragrant with hints of red fruit.



PALATO - TASTE
Il vino dimostra la sua eleganza al palato evidenziando una buona acidità che ne rende piacevole la beva.
The wine shows its elegance on the palate, highlighting a good acidity that makes it pleasant to drink.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Busiate alla trapanese, formaggi di lunga stagionatura, funghi alla griglia.
Busiate alla trapanese, aged cheeses, grilled mushrooms.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
Aging in stainless steel tanks for 3 months and 2 months in bottle before release.



PIZZICANTI BIANCO FRIZZANTE



VARIETALI - VARIETIES
Grillo, Catarratto



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra nera 250 - 300 mt. S.l.m / Black soil 250-300 metres above sea level



COLOR - COLOR
Nuances dorate.
Golden color.



NASO - NOSE
Un bouquet intrigante di frutti tropicali e floreali vi condurrà alla scoperta della sua tipica fragranza mediterranea.
An intriguing bouquet of tropical fruits and floral notes, it will take you to discover its typical Mediterranean fragrance.



PALATO - TASTE
Pizzicanti in dialetto siciliano significa brioso, pungente, frizzante proprio come questo vino bianco.
In Sicilian dialect "Pizzicanti" means lively sharp, sparkling just like this white wine.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Ideale come aperitivo o con primi piatti a base di pesce.
Ideal as an aperitif or with fish dishes.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Rifermentazione in autoclave per circa 2 mesi ed ulteriori 2 mesi di affinamento sui lieviti.
Secondary fermentation in autoclave for about 2 months and two additional months of aging on the yeast.





ph. Dario D'India

GRILLO

DOC SICILIA

Vino Biologico



VARIETALE - VARIETY
Grillo



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra nera 300 mt. S.l.m / Black soil 300 metres above sea level



COLORE - COLOR
Giallo paglierino con riflessi verdognoli.
Straw coloured with olive green hues.



NASO - NOSE
Presenta un complesso bouquet di agrumi mediterranei.
Displays a complex mix of mediterranean citrus.



PALATO - TASTE
Al palato il vino è elegante e saporito. Ottimo l'equilibrio.
On the palate it's elegant and sapid. Excellent balance.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Tonno rosso grigliato, soutè di cozze, filetti di triglia marinati, ricciola al cartoccio.
Grilled red tuna, mussel soutè, marinated red mullet fillets, baked amberjack.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento per 3 mesi in acciaio e almeno 2 mesi in bottiglia prima della vendita.
Aging in stainless steel tanks for 3 months and 2 months in bottled before release.



NERO D'AVOLA

DOC SICILIA

Vino Biologico



VARIETALE - VARIETY
Nero d'Avola



ALTIMETRIA DEI VIGNETI - VINEYARDS ALTIMETRY
Terra nera 100 - 300 mt. S.l.m / Black soil 100-300 metres above sea level



COLORE - COLOR
Rosso rubino intenso.
Deep red with purple tones.



NASO - NOSE
Carattere Mediterraneo con note fruttate che spaziano dalla liquirizia ai frutti di bosco.
Mediterranean character with a mix of red cherry and raspberry.



PALATO - TASTE
Un vino dalla struttura importante e dai tannini morbidi.
A wine with a good body and soft tannins.



ABBINAMENTI - FOOD PAIRINGS
Spaghetti al pomodoro con ricotta salata, anelletti a forno alla siciliana, salsiccia di maiale al sugo.
Spaghetti with tomatoes and ricotta salata, Sicilian anelletti baked, pork sausage to the sauce.



AFFINAMENTO - AGING METHOD
Affinamento in acciaio, completa il percorso di maturazione in legno per 2-4 mesi prima di essere imbottigliato.
The wine aging in stainless steel tanks and French oak barriques for 2-4 months.



dal territorio...

NOCELLARA

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



LA CULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE:

Le olive di questa varietà si contraddistinguono per un ottimo rapporto polpa/nocciolo ed un discreto contenuto di zuccheri. La drupa è grossa, di forma sferica, di colore verde intenso che diventa rosso vinoso man mano che la stessa matura. La polpa è croccante e si distacca facilmente dal nocciolo. Il colore è verde intenso ed il sapore leggermente agrodolce con lievi note di piccante e di amaro.



OLIO EVO NOCELLARA:

Ubicazione Oliveti: Gibellina - Valle del Belice

Varietà Olivi: Monocultivar Nocellara

Altitudine: 150 m. s.l.m.

Raccolta: brucatura a mano

Frangitura: a martelli in continuo entro 3 ore dalla raccolta

Estrazione: a ciclo continuo a freddo

Consumo consigliato: entro 18 mesi dall'imbottigliamento

Formati: 0,500 lt, 3lt.



NOTE ORGANOLETTICHE:

Il colore varia dal verde oliva al giallo verde. Al naso si presenta fruttato intenso con spiccati sentori di erba fresca, pomodoro e carciofo. Di medio corpo, all'assaggio evidenzia un gusto di mandorla amara ed un piccante leggermente pungente.



ABBINAMENTI:

L'olio EVO sta alla base della cucina siciliana. Per degustarlo al meglio provatelo con crostini caldi di pane.



CREMA DI
OLIVE VERDI

180 GR



CREMA DI
OLIVE NERE

180 GR



HOURIA
CAROTE

180 GR



PATE'
POMODORI
SECCHI

180 GR



CREMA DI
MELANZANE

180 GR



CREMA DI
CAPPERI

180 GR



TERRITORI DA GUSTARE



ph. Luca Savettiere

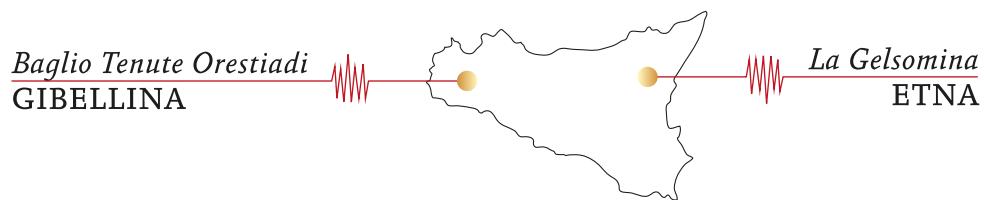
*Il bronzo è la specchia del volto, il vino quella della mente.
Bronze is the mirror of the face, the wine that of the mind.*

Eschilo



TENUTE ORESTIADI

GIBELLINA



Cantine

Viale Santa Ninfa snc
91024 Gibellina (TP)
Sicilia, Italia

T +39 0924 69124

F +39 0924 69765

M info@orestiadivini.it

Enoturismo

T +39 3491540589

M enoturismo@tenuteorestiadi.it



tenuteorestiadi.it