LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Ludovico
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, riche en tanins, acidité subtile
Appellation	IGP Terre Siciliane
Cépages	10% cabernet sauvignon, 90% nero d'avola
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	Le domaine Tenute Orestiadi est né de la coopération de vignerons et de le la Fondation Orestiadi, une institution culturelle pour la promotion des cépages et de l'art siciliens. Tenute Orestiadi est un nom antique qui évoque légendes lointaines qui ont vu le jour sur ces terres grâce à Eschyle qui écrivit et mit en scène le mythe d'Oreste et des Orestiadi. Les vignobles s'étendent autour de Gibellina, au cœur de la 'Valle del Belìce', non loin de Trapani et de la côté ouest de la Sicile. La chaleur du soleil et le vent de la mer procurent à la région des conditions météorologiques uniques. Des terroirs uniques, caractérisés par divers sols, microclimats et altitudes, procurent leur originalité aux sélections monovariétales et autochtones des Tenute Orestiadi. Les vins respectent un parfait équilibre entre la tradition de la culture œnologique sicilienne et l'innovation obtenue par des systèmes de vinification moderne des infrastructures avant-gardistes. Les cépages autochtones Frappato, Zibibbo et Grillo donnent le meilleur d'eux-mêmes sur les sols meubles rouges de sable et de roches, riches en fer. Le sol compact noir, riche en limon et argile, est quant à lui idéal pour la culture des Catarratto et Nero d'Avola. De 350 à 500m d'altitude, les collines du Belice sont caractérisées par leur roche calcaire et un microclimat avec une bonne rétention de l'humidité, conditions qui rendent le territoire particulièrement adapté aux vins blancs dotés d'une belle minéralité, comme les Grillo, Zibibbo et Catarratto, mais également à certaines variétés de cépages rouges plus particuliers comme les Perricone ou Frappato. Le Ludovico a une couleurrouge rubis intense aux reflets pourpres. Le nez développe des arômes fruités de prunes, mûres, myrtilles et cerises et des nuances épicées de réglisse, tabac et cacao. La bouche est puissante, de structure complexe, ample et avenante, aux tannins souples et très bien équilibrée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Vignobles situés autour de Gibellina, 350m d'altitude, sol noir (limon-argile), double Guyot
Vendange	Récolte manuelle en septembre
Vinification	Une fois arrivés à pleine maturité phénolique, les raisins sont récoltés à la main et égrappés. Commence alors la fermentation en inox à 26°C. Une fois la macération terminée, le vin fait la fermentation malolactique en barriques françaises et mûrit pendant 12 à 14 mois. Il repose ensuite 6 à 8 mois en bouteilles avant sa commercialisation.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Fermentation malolactique en barriques françaises et maturation pendant 12 à 14 mois. 6 à 8 mois en bouteilles.
Analytique	PH : 3,55 - Acidité Totale : 6,5g/100ml - Alcool : 14,00% - Sucres Résiduels : 4g/l
Production	18.000 bouteilles de 0,75

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30