LICATA
WIJNFICHE

Naam	Ludovico
Jaartal	2010
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Tenute Orestiadi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig
Appellatie	IGP Terre Siciliane
Druivensoorten	10% cabernet sauvignon, 90% nero d'avola
Alcohol percentage	14,50% vol
Omschrijving	Wijndomein Tenute Orestiadi werd opgericht door een coöperatie van wijnbouwers en de Orestiadi Foundation, een culturele instelling die de Siciliaans inheemse druiven (en kunst) wenst te promoten. De naam van het domein verwijst naar de legende van Aeschylus over Orestes en de Orestiadi. De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De warmte van de zon en de koele zeebries zorgen daar voor unieke klimatologische omstandigheden. Inheemse druiven uit allerlei kleine zones met specifieke microklimaten en terroireigenschappen worden verwerkt via moderne vinificatietechnologie en wijnopslag. Dit resulteert in wijnen rijk aan karakter en elegantie die de grote diversiteit van Sicilië weerspiegelen. De autochtone druiven Frappato, Zibibbo en Grillo gedeien het best op de rode losse grond van zand en stenen, rijk aan ijzerelementen. De compacte zwarte grond, rijk aan slib en klei tot een hoogte van ongeveer 350m is ideaal voor de meeste druivensoorten, maar vooral voor Catarratto, Grillo en de Nero d'Avola. De Belice-heuvels op een hoogte van 350 tot 500 meter worden gekenmerkt door hun kalksteen en soms krijt en een microklimaat met een goede vochtretentie, wat ze vanwege de resulterende mineraliteit bijzonder geschikt maken voor de witte druiven Grillo, Zibibbo, Catarratto en enkele bijzondere rode druivensoorten Perricone en Frappato. De Ludovico heeft een robijn rode kleur met purperen reflecties. In de neus aroma's van pruim, bramen, bosbessen en nuances van kruiden, drop, tabac en cacao. De smaak is krachtig met een complexe structuur en veel potentieel. Soepele en evenwichtige tanines in de afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen rond Gibellina op 350 m. hoogte met een zwarte kleihoudende bodem
Oogst	Manuele oogst in september
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven ontrist. De fermentatie vindt plaats in inoxen vaten bij een temperatuur van 26°C. Na de maceratie zal de malolactische fermentatie in Franse barriques plaats vinden en zal de wijn daarin nog 12-14 maanden rijpen. Tot slot volgt er nog een flesrijping van 6-8 maanden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Malolactische fermentatie in Franse barriques en rijping van 12-14 maanden.
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	18.000