ACQUISTATO IL .....

"Il Bianco di Ludovico" Sicilia DOC Riserva 2022 2022



Tra il Mediterraneo e il mondo

Un vino che celebra l'incontro tra il Mediterraneo e il mondo, raccontando il sogno di Ludovico, Presidente della Fondazione Orestiadi. Lo fa grazie all'unione tra il Catarratto, emblema dei bianchi siciliani, e lo Chardonnay, tra i varietali più conosciuti e coltivati in tutte le aree vinicole del pianeta. Bianco, come il cappello che Ludovico era solito indossare. Un vino da scoprire che nasce da vigneti che affondano le proprie radici in una particolare Terra Nera, tipica dell'entroterra trapanese, ricca di sostanze limo-argillose, compatta e resistente alla siccità. Grazie a queste caratteristiche, la Terra nera è ideale per la coltivazione di numerose varietà di vite. Dopo una iniziale fase di criomacerazione, si procede con la pressatura soffice a cui segue una fermentazione da lieviti spontanei. Solo a questo punto Cataratto e Chardonnay si incontrano, nel blend finale. Seguono circa 6 mesi di affinamento sui lieviti e 6 mesi in cui la metà del prodotto affina in tonneaux di rovere francese. Riunite le due parti, il vino trascorre altri 6 mesi in acciaio sur lies e almeno 4 mesi in bottiglia. Un lungo percorso necessario per raggiungere la giusta maturità. Si scopre così un vino caratterizzato da un bel colore giallo lucente, con riflessi verdognoli. Al naso, frutta a polpa bianca come susina, mela e ananas, oltre ad accenni di pietra focaia. In bocca, invece, è piacevolmente rotondo e complesso. Finemente minerale e gradevolmente fresco. Per gli amanti degli abbinamenti del territorio, questo bianco è semplicemente perfetto con il più mediterraneo dei piatti, il cous cous di pesce.

Una storia di forza, di orgoglio propositivo e di passione. Da qui parte il racconto delle Tenute Orestiadi, nate nel 2008 nel cuore della Valle del Belìce. Siamo a Gibellina, nella parte occidentale della Sicilia, nel cuore del triangolo d'oro composto da Trapani, Marsala e Agrigento. Qui profumi e colori mediterranei si intrecciano col mito e con l'arte. Tenute Orestiadi rappresentano un viaggio attraverso terroir completamente differenti, con caratteristiche ricche e varie. Con un solo denominatore comune: la capacità di valorizzare i varietali autoctoni. Nel 2018, poi, grazie alla condivisione di valori e al medesimo amore per il territorio, Tenute Orestiadi inizia una collaborazione con una bella realtà sull'Etna, La Gelsomina.

La Vigna

Terreno	Terra nera fino a 500 mt sul livello del mare
Esposizione	Nord Est
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	VITIGNO : 90% Catarratto - 10% Chardonnay
Gradazione	13
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di pesce
Vinificazione	Dopo una criomacerazione a 4 gradi per 4 ore, si procede con la pressatura soffice a cui segue una fermentazione nata da lieviti spontanei, che dura 20 giorni a temperatura controllata. Solo a questo punto Catarratto e Chardonnay si incontrano, divenendo il blend del Bianco di Ludovico. Seguono 6 mesi di affinamento sui lieviti con 2 batonnage a settimana. Per i successivi 6 mesi, metà del prodotto affina in tonneaux di rovere francese, metà in acciaio. Riuniti i due, trascorrono altri 6 mesi in acciaio sur lies ed almeno 4 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Un vino dal colore giallo lucente con riflessi verdognoli, quasi clorofilliani. Al naso la mediterraneità di questo vino incontra l'internazionalità attraverso frutta a polpa bianca come susina, mela e ananas ed accenni di pietra focaia, destinati ad aumentare con l'evoluzione in bottiglia. In bocca rotondità e complessità ben si integrano con la mineralità. Incontro che dà al vino una vena avvolgente senza mai perdere la freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821