ACQUISTATO IL .....

"Il Rosso di Ludovico" Sicilia DOC Riserva 2021 2021



Dedicato a un grande uomo

Il Ludovico protagonista di questa etichetta è il Presidente della Fondazione Orestiadi, Ludovico Corrao. Un uomo che, come si legge sul sito dell'azienda, "ha saputo vivere con essenzialità ed eleganza la purezza della vita, assaporandone ogni giorno profumi, suoni e colori". Una bella dedica per un bel vino. Questo Il Rosso di Ludovico, DOC Sicilia Riserva, nasce da un blend di Nero d'Avola al 90%, con il 10% di Cabernet Sauvignon. Uve provenienti da impianti aziendali caratterizzati da una particolare Terra Nera e dolci pendenze che arrivano a sfiorare i 500 metri sul livello del mare. Dopo la vinificazione, Il Rosso di Ludovico affina per circa 6 mesi in vasche di acciaio e successivamente per 16-18 mesi in barrique di rovere francese. Quindi, dopo l'imbottigliamento, il vino resta in cantina per almeno altri 12 mesi di riposo. Colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, al naso rivela un bouquet ricco, con note di frutti scuri, come prugne, amarene e mirtilli, che si alternano e fondono a nuance speziate di liquirizia, tabacco, pepe e cacao. In bocca è piacevolmente possente, con una struttura complessa, ampia e avvolgente, tannini morbidi e finemente equilibrati. Il Rosso di Ludovico è perfetto per grigliate di carni rosse e formaggi di lunga stagionatura.

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	Sud Est
Allevamento	spalliera con potatura guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	nero avola 90% cabernet sauvignon 10%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	I grappoli trasportati in piccoli contenitori vengono diraspati con sistemi delicati per preservare al meglio l'integrità della buccia. La vendemmia dei due varietali si svolge in settembre. La fermentazione avviene a temperatura controllata a 24° - 26° C ed è caratterizzata da remontages e delestages. Una volta terminata la macerazione il vino viene posto in tonneaux di rovere dove compie la fermentazione malolattica e matura per circa 16-18 mesi. Completa il suo affinamento in bottiglia coricata per circa 18-24 mesi.
Sensazioni	Equilibrato, che rispecchia ed esalta l'intima essenza dei vini siciliani. Bouquet pieno con note di frutti rossi come prugne, gelsi, amarena e mirtillo, che si alternano e fondono a nuance speziate di liquirizia, tabacco, pepe e cacao. Possente al palato con una struttura complessa, ampia ed avvolgente, dai tannini morbidi e finemente equilibrati.

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