



ACQUISTATO IL

Ludovico Rosso Sicilia IGT

2010



Svinando

Nero d'Avola ?corretto?

Il Nero d'Avola lo conosciamo bene e abbiamo imparato a riconoscerne le caratteristiche principali; la sfida che ti proponiamo oggi è di sperimentare l'evoluzione del Nero d'Avola quando è abbinato al Cabernet Sauvignon. Scoprirai un vino intenso e caldo, reso complesso e variegato dalla ?correzione?.

Tenute Orestyadi è un progetto che nasce su impulso dell'omonima Fondazione che ha sede a Gibellina (TP) nel caratteristico Baglio di Stefano, ricostruito dopo il terribile sisma del 1968. Il nome si ispira ad Eschilo, che più di 2000 anni fa proprio in queste terre scrisse e portò in scena il mito di Oreste e delle Orestyadi. Lo scopo è quello di promuovere e preservare il patrimonio artistico e culturale mediterraneo. Tenute Orestyadi si muove in questo senso valorizzando una delle tradizioni più antiche della Sicilia, quella vitivinicola.

La Vigna

Terreno Terra nera, ricca di sostanze limo-argillose

Esposizione Sud, Sud-ovest, 250 m. s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco IGT

Provenienza Sicilia

Uve Nero d'Avola 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Spaghetti alla Norma, formaggi semi stagionati, grigliate miste di carne, agnello al forno

Vinificazione 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 tonneau di rovere dove compie la fermentazione malolattica e matura per circa 12-14 mesi

Sensazioni La fanno da padrone le sensazioni calde di frutti rossi, accompagnate dalle note speziate di liquirizia e cacao. In bocca l'affinamento mostra tutti il suo valore amplificando la struttura complessa. Interessante il tannino morbido ed equilibrato.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821