LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Cantinetta Licata Vini 2 bt (VKCAN2)
Producteur	Adragna
Fermeture de bouteille	bouchon en liège

nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Il Bianco di Ludovico Riserva
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Sicilia
Cépages	90% catarratto, 10% chardonnay
Description	Le domaine Tenute Orestiadi est né de la coopération de vignerons et de 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. Il Bianco di Ludovico a une couleur jaune brillante aux reflets verts. Le nez développe des arômes fruités de prunes, pommes et ananas, avec une note de pierre à fusil. La bouche est ronde et complexe, avec une très belle minéralité qui garde le vin bien équilibre. La finale est persistente.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, poissons avec sauce, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Vignobles autour de Gibellina, 500m d'altitude, Terre noire, riche de substances argileuses, compacte et résistante à la sécheresse.
Vendange	Récolte manuelle fin août-début septembre.
Vinification	Après une criomacération à 4°C de 4h, presse et fermentation spontanée qui dure une vingtaine de jours.
Elevage	6 mois en barriques, 6 mois en cuves inox.

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Orestiadi Ludovico
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Tenute Orestiadi
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, riche en tanins, acidité subtile
Appellation	DOC Sicilia
Cépages	10% cabernet sauvignon, 90% nero d'avola
Description	Le domaine Tenute Orestiadi est né de la coopération de vignerons et de 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 couleur rouge 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.
Elevage	4-6 mois en cuves en inox, suivi par 16-18 mois en barriques françaises. 12 mois de maturation en bouteille.
Production	18.000 bouteilles de 0,75