

Nom	Il Bianco di Ludovico Riserva
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
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
Pourcentage d'alcool	13,00% vol

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 Belice', non loin de Trapani et de la côte 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 équilibré. 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.

