

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Il Bianco di Ludovico Riserva
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2026
<b>Producent</b>	Tenute Orestiadi
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	DOC Sicilia
<b>Druivensoorten</b>	90% catarratto, 10% chardonnay
<b>Omschrijving</b>	Wijndomein Tenute Orestiadi werd opgericht door een coöperatie van wijnbouwers en de Orestiadi Foundation, een culturele instelling die de Siciliaans inheemse druiven (en kunst) wenst te promoten. De naam van het domein verwijst naar de legende van Aeschylus over Orestes en de Orestiadi.

De wijngaarden bevinden zich rond Gibellina, in de Belice vallei in de buurt van Trapani aan de westkant van Sicilië. De warmte van de zon en de koele zeebries zorgen daar voor unieke klimatologische omstandigheden. Inheemse druiven uit allerlei kleine zones met specifieke microklimaten en terroireigenschappen worden verwerkt via moderne vinificatietechnologie en wijnopslag. Dit resulteert in wijnen rijk aan karakter en elegantie die de grote diversiteit van Sicilië weerspiegelen.

De autochtone druiven Frappato, Zibibbo en Grillo gedeien het best op de rode losse grond van zand en stenen, rijk aan ijzerelementen. De compacte zwarte grond, rijk aan slib en klei tot een hoogte van ongeveer 350m is ideaal voor de meeste druivensoorten, maar vooral voor Catarratto, Grillo en de Nero d'Avola. De Belice-heuvels op een hoogte van 350 tot 500 meter worden gekenmerkt door hun kalksteen en soms krijt en een microklimaat met een goede vochtretentie, wat ze vanwege de resulterende mineraliteit bijzonder geschikt maken voor de witte druiven Grillo, Zibibbo, Catarratto en enkele bijzondere rode druivensoorten Perricone en Frappato.

Il Bianco di Ludovico heeft een heldergele kleur met groene reflecties. De neus ontwikkelt fruitige aroma's van pruimen, appels en ananas, met een hint van vuursteen. De monde is rond en complex, met een mooie mineraliteit die de wijn goed in balans houdt. De afdronk houdt mooi aan.

<b>Serveren bij</b>	gestoomde of gepocheerde vis, visbereidingen met saus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
<b>Oorsprong</b>	Wijngaarden rond Gibellina, 500 m boven de zeespiegel. Zwarte bodem, rijk aan kleistoffen, compact en bestand tegen droogte.
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Oogst</b>	Manuele oogst eind augustus - begin september.
<b>Vinificatie</b>	Na een criomaceratie bij 4°C gedurende 4 uur, volgt de persing en spontane gisting die ongeveer twintig dagen duurt.
<b>Opvoeding</b>	6 maanden in barriques, 6 maanden in inox vaten.

