

Naam	Orestiadi Ludovico
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2029
Producent	Tenute Orestiadi
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, mondvollende tannines, een subtiel zuurtje
Appellatie	DOC Sicilia
Druivensoorten	10% cabernet sauvignon, 90% nero d'avola
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	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. De Ludovico heeft een robijnrode kleur met purperen reflecties. In de neus aroma's van pruim, bramen, bosbessen en nuances van kruiden, drop, tabak en cacao. De smaak is krachtig met een complexe structuur en veel potentieel. Soepele en evenwichtige tannines in de afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, pelswild, krachtige of belegde kaas
Oorsprong	Wijngaarden gelegen rond Gibellina op 350 m. hoogte met een zwarte kleihoudende bodem.
Oogst	Manuele oogst in september.
Vinificatie	Na de oogst worden de druiven ontrist. De fermentatie vindt plaats in inoxen vaten bij een temperatuur van 26°C. Na de maceratie zal de malolactische fermentatie in Franse barriques plaatsvinden.
Opvoeding	4-6 maanden in inox tanks, gevolgd door 16-18 maanden in Franse barriques. 12 maanden flesrijping.
Productie	18.000 flessen van 0,75

