

## ORESTIADI LUDOVICO Rosso Sicilia Igt 2008

# Wine Spectator

www.winespector.com



VARIETAL COMPOSITION:  
90% Nero d'Avola - 10% Cabernet Sauvignon  
APPELLATION: Sicilia Igt  
HARVEST DATE(S): September  
HARVEST BRX: 23.0 -24.5 Degrees  
PH: 3.55  
TOTAL ACIDITY: 6.5 g/100ml  
ALCOHOL: 14.5%  
RESIDUAL SUGAR: 4 g/l  
PRUNING SYSTEM: Double Guyot  
BOTTLING DATE: December 2009  
CASE PRODUCTION: 1000 six packs  
CLOSURE TYPE: Natural Cork

Orestyadi Vini - Via Antonello Gagini,41 - 91024 - Gibellina (TP) ITALY -www.orestiadivini.it

### LA STORIA

Nulla è mai scontato quando due uomini, che vivono con intensità e passione la propria vita, si incontrano e davanti un buon bicchiere di vino pensano al futuro ed al riscatto della propria terra. Proprio così il Presidente della Fondazione Orestyadi Ludovico Corrao ed il Presidente delle Cantine Ermes Rosario Di Maria, nel 2008, pensarono e diedero vita alla Orestyadi Vini ed al Progetto Ludovico, con la stessa passione, forza e convinzione con cui ogni uomo crea e plasma ogni giorno il proprio futuro. In quel momento è nato Ludovico, omaggio ad un uomo, che ha saputo vivere con essenzialità ed eleganza la purezza della vita, assaporandone ogni giorno profumi, suoni e colori.

### LE UVE

I grappoli trasportati in piccoli contenitori vengono diraspiti con sistemi delicati per preservare al meglio l'integrità della buccia. 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 tonneaux di rovere dove compie la fermentazione malolattica e matura per circa 12-14 mesi. Completa il suo affinamento in bottiglia coricata per circa 6-8 mesi.

### IL VINO

E' proprio nel cuore della Valle del Belice, a Gibellina, che da un'attenta e minuziosa ricerca del perfetto microclima per l'allevamento del varietale siciliano a bacca rossa per eccellenza, nasce Ludovico. Blend di Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon, elegante, intenso ed equilibrato, che rispecchia ed esalta l'intima essenza dei vini siciliani. Bouquet pieno con note di frutti rossi come prugne, gelsi, amarena e mirtillo, che si alternano e fondono a nuance speziate di liquirizia, tabacco, pepe e cacao. Possente al palato con una struttura complessa, ampia ed avvolgente, dai tannini morbidi e finemente equilibrati. Riposa 12 mesi in tonneaux di rovere francese e completa l'affinamento per 6/8 mesi in bottiglia.

# LUDOVICO



### Palmarès

- Gran Menzione Vinitaly 2011
- Medaglia d'Oro Concorso Mondiale di Bruxelles 2011
- Medaglia d'Oro Mundus Vini 2011
- 2 Bicchieri Gambero Rosso 2012
- Medaglia d'Oro Selezione del Sindaco 2012
- Medaglia d'Argento Mundus Vini 2012
- 90 points Wine Spectator August 2013

Prova da safra 2009 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)