



## Il Rosso di Ludovico Sicilia IGP Riserva 2019

Orestiadi

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Type</b>                   | Vin rouge                                  |
| <b>Origine</b>                | Italie, Sicilia                            |
| <b>Producteur</b>             | Orestiadi Sicilia                          |
| <b>Classification</b>         | IGP  |
| <b>Expansion</b>              | 12 mois en barriques                       |
| <b>Contenu</b>                | 3 Lt                                       |
| <b>Millésime</b>              | 2019                                       |
| <b>Phase de dégustation</b>   | jusqu'à 12 ans                             |
| <b>Température de service</b> | 18 - 20°C                                  |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 14,5 %                                     |
| <b>Cépages</b>                | Cabernet Sauvignon 15 %, Nero D'Avola 85 % |
| <b>Numéro d'article</b>       | 19406419                                   |

### Commentaires

Depuis 2008, les meilleurs raisins de Nero d'Avola (85 %) et de Cabernet Sauvignon (15 %) sont sélectionnés et utilisés séparément pour produire le vin rouge sicilien Ludovico, le meilleur vin d'Orestiadi Vini.

### Recommandation culinaire

Le Ludovico est un vin destiné aux grands moments. Il réclame un accompagnement tout aussi charpenté qu'un rôti braisé ou des plats de légumes épicés cuits au four. Il dévoile également toute sa majesté aux côtés de plats de pâtes riches accompagnés de sauces noires. Ceux qui souhaitent découvrir ce vin dans sa forme la plus pure le dégusteront en solo : un vin de méditation qui, même sans accompagnement, est un véritable délice et fait entrer le soleil de Sicile dans le verre.

# Notes de dégustation

---

Le bouquet fruité et généreux du Rosso di Ludovico exhale des arômes intenses de baies noires, soulignés par des notes boisées discrètes et nobles. En bouche, il dévoile un corps volumineux qui, malgré son impressionnante stature, conserve une élégance raffinée. La texture est merveilleusement polie et charnue, débouchant sur une finale longue et majestueuse.