



## Il Rosso di Ludovico Sicilia IGP Riserva 2017

Orestyadi

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Sicilia
<b>Produttore</b>	Orestyadi Sicilia
<b>Classificazione</b>	IGP
<b>Maturazione</b>	12 mesi in barrique
<b>Contenuto</b>	3 Lt
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 12 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	18 - 20°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Cabernet Sauvignon 15 %, Nero D'Avola 85 %
<b>Articolo n.</b>	19406417

### Annotazioni

Dal 2008, le migliori uve di Nero d'Avola (85%) e Cabernet Sauvignon (15%) sono state selezionate e utilizzate separatamente per produrre il vino rosso siciliano Ludovico, il vino di punta di Orestyadi Vini.

### Abbinamenti

Il Ludovico è un vino per i grandi momenti. Richiede un abbinamento altrettanto di carattere, come un robusto arrosto in umido o piatti di verdure al forno dal sapore piccante. Dimostra tutta la sua superiorità anche con primi piatti sostanziosi conditi con salse scure. Chi desidera assaporare il vino nella sua forma più pura, lo gusta da solo: un vino da meditazione che, anche senza cibo, è un vero piacere e porta il sole della Sicilia nel bicchiere.

### Note di degustazione

Il ricco bouquet fruttato del Rosso di Ludovico sprigiona intensi aromi di frutti di bosco scuri, accompagnati da sottili e nobili note legnose. Al palato si dispiega un corpo voluminoso che, nonostante la sua imponente struttura, conserva una raffinata eleganza. La consistenza è meravigliosamente levigata e corposa, e sfocia in un finale lungo e maestoso.