



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MAJNO CIVIS
STUDIO FECERUNT

LODOVICO

Technisches Datenblatt 2007

Klassifizierung Toscana I.G.T.

Rebsorten Großteil Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, mit kleinem Anteil an Petit Verdot.

Böden und Weinberge Die Bodenzusammensetzung besteht teilweise aus Lehm und teilweise aus Bolgheri-Konglomerat, mit einer Lehm-Sand-Struktur und vielen runden Steinen, welche eine gute Entwässerung zulassen. Der Weinberg wurde 2002 gepflanzt mit einer Pflanzdichte von 6.500 Weinstöcken pro Hektar.

Klimatische Bedingungen 2007 war weinbaulich gesehen guter Jahrgang, ohne extreme Wetterbedingungen. Der Sommerbeginn war von einigen Regenschauern geprägt, gefolgt von gutem Wetter bis zur Weinlese. Die Trauben wurden bei optimaler Tanninreife geerntet.

Weinlese Die gesamte Weinlese erfolgte von Hand in 15 kg Kisten von Mitte September bis Anfang Oktober 2007.

Vinifikation Die Trauben werden sorgfältig im Keller auf dem Sortiertisch selektioniert und anschließend entrappt und sanft gepresst. Die alkoholische Gärung findet in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur von 28 °C für 3-4 Wochen statt. Die gesamte Menge durchläuft die malolaktische Gärung.

Reifung Der Wein reifte für 18-21 Monate in neuen französischen Barriques und anschließend für weitere 12 Monate in der Flasche.

Verkostungsnotizen Fruchtig, blumige und würzige Noten in der Nase; Reife und komplexe Aromen nach Waldfrüchten, Johannisbeere und mediterranen Gewürzen. Eine schöne Palette an weichen Tanninen, süßer Frucht und einem hervorragend langen Abgang. Ein sehr ausgewogener Wein, voller Eleganz. Der Wein hat ein sehr gutes Reifepotential.

Key Points Erster Jahrgang: 2007 / Önologin: Helena Lindberg /Beratung: Michel Rolland / Produzierte Flaschen: 8,000 /Reifepotential: dieser Wein hat ein hervorragendes Reifepotential von mehr als 20 Jahren

Alkohol 15 % vol. Gesamtsäure 4.65 pH 3.57



<https://www.lodovicowine.it/>