



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MANUS QUAE
STUDIO FECERUNT

L O D O V I C O

Scheda Tecnica 2007

Classificazione Toscana I.G.T.

Varietà Prevelanza di Cabernet Franc ed una piccola quantità Petit Verdot e Cabernet Sauvignon.

Terreno e vigneti Il terreno è un misto di argilla e di conglomerato di Bolgheri. Il vigneto è stato piantato in 2002. Sesto d'impianto è il cordone speronato con la densità di 6,500 ceppi per ettaro (2,361/ acro).

Condizioni Climatiche Un'annata molto buona per la viticoltura senza condizioni meteorologiche estreme. L'inizio dell'estate è stata caratterizzata da un po' di pioggia, seguita dal bel tempo fino alla fine della vendemmia. Le uve sono state raccolte a maturazione tannica ottimale.

Vendemmia Dalla metà di settembre fino all'inizio di ottobre 2007. I grappoli sono vendemmiati a mano, in cassette da 15 kg.

Vinificazione Le uve sono selezionate con particolare cura in cantina sul nastro vibrante, dopodiché si esegue il diraspamento e la pigiatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in tini di acciaio per 3-4 settimane con la temperatura controllata di 28°C. Il 100% della quantità esegue la fermentazione malolattica in barriques.

Affinamento Il vino è affinato per 18 - 21 mesi in barriques francesi nuove. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia per 12 mesi.

Note di degustazione Il naso rivela immediatamente l'influenza del Cabernet Franc, con le sue sfumature floreali leggermente mediterranee e di macchia. Dietro questo, il Merlot e il Cabernet Sauvignon più succulenti e voluttuosi avvolgono il cèpage con ribes neri e persino fichi.

Punti chiave Prima annata: 2007 / Enologa: Helena Lindberg / Consulente: Michel Rolland / Bottiglie prodotte: 8,000 / Potenziale di invecchiamento: consigliamo di aspettare 4 o 5 anni prima di bere al meglio; può invecchiare fino a 20 anni.

Alcol 15 % vol. **Acidità totale** 4.65 g/L **pH** 3.57



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