



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MANU SUO
STUDIO FECERUNT

L O D O V I C O

Technisches Datenblatt 2008

Klassifizierung Toscana I.G.T.

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

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 Im Vergleich zu den Vorjahren gab es 2008 bis Ende Juni Regenfälle, was zu einer späteren Blüte führte. Die Sommertemperaturen lagen mit 18°C nachts und 28-30°C tagsüber im saisonalen Durchschnitt.

Weinlese Die gesamte Weinlese erfolgte von Hand in 15 kg Kisten von Mitte September bis Anfang Oktober 2008.

Vinifikation Die Trauben werden sorgfältig im Keller auf dem Sortiertisch selektioniert und anschließend entrappt und sanft gepresst. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahl tanks bei kontrollierter Temperatur von 28 °C für 3-4 Wochen statt. 50 % der Menge durchläuft die malolaktische Gärung.

Reifung Der Wein reifte für 18 Monate in neuen französischen Barriques und anschließend für weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen Die Nase verspricht schwarze Johannisbeere und dunkle Waldfrüchte, während der Gaumen einen üppigen, tiefen Fruchtgeschmack bietet, sowie eine außergewöhnliche Intensität und Länge. Dieser äußerst feine Jahrgang hat eine so frische Säure, Reife und feine Tannine hervorgebracht, dass das Gleichgewicht nahezu perfekt ist.

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 14.5 % vol. **Gesamtsäure** 5.18 g/L **pH** 3.68



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