



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MANUS CUIUS
STUDIO FECERUNT

L O D O V I C O

Scheda Tecnica 2008

Classificazione Toscana I.G.T.

Varietà Prevalenza 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 Nel 2008 rispetto ai precedenti anni abbiamo avuto piogge fino a fine giugno che hanno caratterizzato una fioritura più tardiva rispetto gli anni precedenti. Temperature estive nella media stagionale con 18° la notte 28/30° il giorno.

Vendemmia Dalla metà di settembre fino all'inizio di ottobre 2008. 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 serbatoi di acciaio per 3-4 settimane con la temperatura controllata di 28°C. Fermentazione malolattica in barriques per il 50% della massa.

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

Note di degustazione Un vino dalla complessità stratificata. Al naso emergono note intense di erbe e fiori mediterranei, ma in questa fase gli aromi dominanti sono di cioccolato fondente, liquirizia e ciliegie nere, con un legno ben integrato che aggiunge spezie scure.

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 14.5 % vol. **Acidità totale** 5.18 g/L **pH** 3.68



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