



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MANU CUIUS
STUDIO FECERUNT

L O D O V I C O

Scheda Tecnica 2011

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 Il 2011 ha permesso condizioni di crescita quasi perfette per tutta la durata della primavera e per la maggior parte dell'estate. Da metà giugno a metà agosto le temperature diurne sono state moderate e le notti relativamente fresche. Settembre è stato eccezionalmente caldo permettendo così una buona maturazione polifenolica della uva.

Vendemmia Dai primi giorni di settembre fino ai primi di ottobre 2011. I grappoli sono vendemmiati a mano, in cassette da 15 kg.

Vinificazione esegue il diraspamento e la pigiatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane a temperatura di 28°C. Il 90 % della massa svolge la fermentazione malolattica in barriques.

Affinamento il vino è affinato per 16 mesi in barriques nuove di rovere francese. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia per 12 mesi.

Note di degustazione Questo vino è incentrato sulla consistenza e la complessità. Un bouquet che offre molto da riflettere e scoprire. La consistenza piena e ricca si equilibra con una fine acidità.

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** 5.4 g/L **pH** 3.62



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