



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS  
MANU SUO  
STUDIO FECERUNT

# LODOVICO

## Technisches Datenblatt 2012

**Klassifizierung** Toscana I.G.T.

**Rebsorten** Großteil Cabernet Franc und Merlot, 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** Das Jahr 2012 begann mit einem ungewöhnlich kalten und trockenen Winter. Mit dem Beginn des Frühlings erwärmte sich der trockene Boden schnell und begünstigte eine relativ frühe Knospung wie im Jahr 2011, jedoch eine Woche früher als 2009 und 2010. Im Mai regnete es, was der Rebe half, den ziemlich trockenen Sommer zu überwinden. Die durchschnittlichen Sommertemperaturen waren moderat, nur Ende August verzeichneten wir für einige Tage Spitzen über 35 °C. Leichte Regenfälle Anfang September waren ein positiver Impuls für die Reben, wodurch die Trauben ihre phenolische Reife erlangten.

**Weinlese** Die gesamte Weinlese erfolgte von Hand in 15 kg Kisten und begann in der letzten Augustwoche und der letzte Lesetag war der 3. Oktober.

**Vinifikation** Die Trauben werden sorgfältig im Keller auf dem Sortiertisch selektioniert und anschließend entrappt und sanft gepresst. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 28 °C für 3-4 Wochen statt. 20 % der Menge durchläuft die malolaktische Gärung in Barriques, die restlichen 80% in Edelstahltanks.

**Reifung** Der Wein reifte für 16 Monate in neuen französischen Barriques und anschließend für weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

**Verkostungsnotizen** Reife, dunkle Frucht in der Nase. Strukturiert und konzentriert mit samtigen Tanninen, großer Tiefe und einer erfrischenden ausgeglichenen Säure.

**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** 5.1 g/L **pH** 3.66



---

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