



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MAJNO CIVI
STUDIO FECERUNT

LODOVICO

Scheda Tecnica 2012

Classificazione Toscana I.G.T.

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

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 2012 è iniziato con un inverno insolitamente freddo e secco. Con l'arrivo della primavera il terreno asciutto si è scaldato rapidamente favorendo un germogliamento relativamente precoce, uguale al 2011, ma una settimana in anticipo rispetto al 2009 e al 2010. In maggio è piovuto aiutando così la vite a superare un'estate abbastanza asciutta. La media della temperatura estiva è stata moderata, solo alla fine di agosto, per pochi giorni, abbiamo registrato dei picchi superiori ai 35 gradi. Leggere piogge, all'inizio di settembre, sono state un impulso positivo per le vigne che sono riuscite così a portare le uve a maturazione fenolica.

Vendemmia La vendemmia 2012 si è svolta dall'ultima settimana di agosto fino al 3 ottobre. 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 16 mesi in barriques nuove di rovere francese. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia per 12 mesi.

Note di degustazione Questo vino si concentra sulla texture e la complessità. Un naso che offre molto su cui riflette e scoprire. La consistenza piena e ricca è bilanciata da una delicata 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** 5.1 g/L **pH** 3.66



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