



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS  
MANU SUO  
STUDIO FECERUNT

# LODOVICO

## Technisches Datenblatt 2013

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

**Rebsorten** Großteil Cabernet Franc, mit kleinem Anteil an Petit Verdot und Merlot.

**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** Der regnerische Winter und Frühling versorgten den Boden mit guten Wasserreserven. Die Sommertemperaturen kehrten zu Normalwerten zurück, ohne die starke Hitze der vorherigen Jahre. Der Regen in der letzten Augustwoche verlängerte die Reifezeit der Reben. Auch der September war durch gutes Wetter geprägt. Die Kombination dieser klimatischen Bedingungen ermöglichte es, ein Produkt mit optimaler Reife und einem guten Gleichgewicht zwischen Zuckergehalt, phenolischer Reife und Säure zu erhalten.

**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 reift für 16 Monate in neuen französischen Barriques und danach für weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

**Verkostungsnotizen** Reife, dunkle Frucht mit integrierter Würze durch die Reifung im Eichenfass, welche für Noten von Frisch gemahlenem Kaffee und Kakao sorgt. Relativ engmaschig und dicht mit reifen, geschliffenen Tanninen und ausgesprochener Länge. Es handelt sich um einen kraftvollen und dennoch eleganten Wein.

**Key Points** Erster Jahrgang: 2007 / Önologin: Helena Lindberg /Beratung: Michel Rolland /  
Produzierte Flaschen: 10,000 /Reifepotential: dieser Wein hat ein hervorragendes  
Reifepotential von mehr als 20 Jahren

**Alkohol** 14.5 % vol. **Gesamtsäure** 4.7 g/L **pH** 3.67



---

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