



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS  
MANU SUO  
STUDIO FECERUNT

# LODOVICO

## Scheda tecnica 2013

**Classificazione** Toscana I.G.T.

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

**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** l'inverno e la primavera sono stati abbastanza piovosi consentendo così di avere una buona riserva idrica per l'estate. Le temperature estive sono tornate nella "normalità" rispetto alle ultime annate nelle quali erano stati registrati picchi di calore. La pioggia dell'ultima settimana di agosto ha dato alle viti una buona spinta prolungando il periodo di maturazione. Il bel tempo ha caratterizzato anche il mese di settembre. Tutte queste combinazioni hanno creato condizioni ottimali di maturazione e un buon equilibrio tra la maturazione degli zuccheri, dei polifenoli e l'acidità.

**Vendemmia** Dalla seconda settimana di settembre fino metà di ottobre 2013. I grappoli sono vendemmiati a mano, in cassette da 15 kg.

**Vinificazione** Le uve sono selezionate con particolare cura in vigna e in cantina sul nastro vibrante, dopodiché si esegue la diraspatura 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 l'80% 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** Frutta scura matura con un legno speziato ben integrato che aggiunge note di caffè appena macinato e cacao. Relativamente compatto, denso con tannini maturi e levigati e grande persistenza. È un vino potente ma elegante che ha bisogno di tempo per esprimere tutto il suo pieno potenziale.

**Punti chiave** Prima annata: 2007 / Enologa: Helena Lindberg / Consulente: Michel Rolland / Bottiglie prodotte: 10,000 / 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** 4.7 g/L **pH** 3.67



---

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