

## LODOVICO

## Technisches Datenblatt 2015

Klassifizierung Toscana I.G.T.

Rebsorten Großteil Cabernet Franc, mit kleinem Anteil an Petit Verdot e 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 Nach einigen Regentagen im Frühjahr reagierten die Trauben sehr gut auf die hohen Temperaturen im Juli und profitierten von einem Tag mit reichlich Regen Ende August. Dieser trug dazu bei, den Boden abzukühlen und die Temperatur wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Ein milder und relativ trockener September bot die besten Voraussetzungen für eine ausgewogene Reifung der Trauben.

*Weinlese* Die gesamte Weinlese erfolgte von Hand in 15 kg Kisten und begann in der ersten Septemberwoche und wurde in der zweiten Oktoberwoche abgeschlossen.

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. 80 % der Menge durchläuft die malolaktische Gärung in Barriques.

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

**Verkostungsnotizen** In der Nase kann der Duft von dunklen Pflaumen, Zeder und Vanille vernommen warden. Frische Heidelbeeren, dunkle Beeren und elegante Gewürze am Gaumen. Sanfte Tannine, lineare Säure und eine wunderbare Frische.

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 15 % vol. Gesamtsäure 5.0 g/L pH 3.8



https://www.lodovicowine.it/