



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MANU SUO
STUDIO FECERUNT

LODOVICO

Scheda tecnica 2015

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 La stagione di crescita ha avuto un buon inizio con germogliamento in condizioni miti e solo con pochi giorni di pioggia durante la primavera. Le favorevoli condizioni hanno permesso una fioritura rapida e una buona allegagione, lo sviluppo vegetativo è stato equilibrato e regolare e la pressione da malattie bassa. Questo equilibrio è stato temporaneamente perso con un'ondata di caldo a luglio e una giornata di abbondanti precipitazioni alla fine di agosto. Un settembre mite, e relativamente asciutto, ha offerto le condizioni per una maturazione equilibrata delle uve. Il 2015 è stato un anno che ha ben ripagato la pazienza di aspettare, lasciando i grappoli appesi e assumendosi non pochi rischi viste le preoccupanti previsioni del tempo.

Vendemmia Dalla prima settimana di settembre fino alla seconda settimana di Ottobre 2015.

Vinificazione Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, fermentazione malolattica in barriques per l'80 % della massa, la restante quota in acciaio.

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 Naso intenso di prugne scure, cedro e vaniglia. Mirtilli freschi, frutti di bosco scuri e spezie eleganti al palato. Tanni morbini, acidità lineare e bellissima freschezza.

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** 5.0 g/L **pH** 3.8



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