



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MAJNO CIVIS
STUDIO FECERUNT

LODOVICO

Technisches Datenblatt 2016

Klassifizierung Toscana I.G.T.

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

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 Jahrgang 2016 war bis zum Frühsommer von einem milden Winter und einem kühlen und regnerischen Frühling geprägt. Der Frühlingsregen ermöglichte ein ausgewogenes Wachstum der Reben, die in den heißen und trockenen Monaten Juli und August ohne Stress wachsen konnten. Die relativ kühlen Nächte im August trugen dazu bei, die Aromen von frischem Obst zu erhalten. Bei der Lese hatten die Trauben eine sehr gute Konzentration und gute Tannine.

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 französischen Barriques – zu 80% in Erstbelegung - und danach weitere 12 Monate auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen In der Nase reife, dunkle Früchte. Texturiert und konzentriert mit samtigen Tanninen, großer Tiefe und einer ausgleichenden, erfrischenden Säure.

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 14.9 % vol. **Gesamtsäure** 5.2 g/L **pH** 3.5



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