



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MAJNO CIVIS
STUDIO FECERUNT

L O D O V I C O

TECHNICAL SHEET 2016

Classificazione Toscana I.G.T.

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

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 Il 2016 può essere considerata un'annata con grande potenziale sulla costa toscana in generale. L'inverno è stato più caldo del normale, la primavera invece più fresca e piovosa fino ad inizio estate. La crescita equilibrata insieme alle piogge primaverili hanno permesso alle viti di trascorrere senza stress i mesi caldi e asciutti di luglio e agosto. La maturazione equilibrata e le notti relativamente fresche di agosto hanno contribuito a mantenere gli aromi e sapori di frutta fresca. Abbiamo raccolto le uve con grande concentrazione e buona qualità tannica.

Vendemmia Dalla prima settimana di settembre fino alla seconda settimana di Ottobre 2016.

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 affina per 16 mesi per l'80% in barrique nuove di rovere francese il resto rimane in barrique di un anno.

Note di degustazione Al naso, frutti maturi e scuri. Consistente e concentrato, con tannini vellutati, grande profondità e un'acidità equilibrata e rinfrescante.

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 14.9% vol. **Acidità totale** 5.2 g/L **pH** 3.5



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