



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MAJNO CIVIS
STUDIO FECERUNT

LODOVICO

TECHNISCHES DATENBLATT 2017

Klassifizierung Toscana I.G.T.

Rebsorten Großteil Cabernet Franc, mit kleinem Anteil an Petit Verdot und 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 Über das ganze Jahr war es besonders trocken, mit Spitzen ohne Niederschlag im Sommer und Temperaturen über 30 Grad. Die später reifenden Rebsorten Cabernet Franc und Petit Verdot profitierten von dem Temperaturabfall im September, der die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht wieder ins Gleichgewicht brachte.

Weinlese Die gesamte Weinlese erfolgte von Hand in 15 kg Kisten und begann am 18. August und wurde am 27. September 2017 abgeschlossen.

Vinifikation Die Trauben werden sorgfältig im Keller auf dem Sortiertisch selektioniert und anschließend entrappt und sanft gepresst. Die alkoholische Gärung findet in Edelstahl tanks 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 französischen Barriques. Zu 80% wurden neue Barriques verwendet. Die restlichen 20% reifen in Barriques, welche ein Jahr alt sind. Darauf liegt der Wein ein Jahr auf der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

Verkostungsnotizen In der Nase reife, dunkle Früchte. Am Gaumen zeigt er pfeffrige Noten sowie Aromen von Pflaumen und Lakritze. Texturiert und konzentriert mit samtigen Tanninen, großer Tiefe und einem ausgeglichenen Säurerüst.

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 14.5 % vol. **Gesamtsäure** 5.0 g/L **pH** 3.57



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