



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MANU CUIUS
STUDIO FECERUNT

L O D O V I C O

TECHNICAL SHEET

2017

Classificazione Toscana I.G.T.

Varietà Prevelanza di Cabernet Franc ed una piccola quantità Petit Verdot e anche 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 È stata un'annata particolarmente siccitosa durante tutto l'arco dell'anno con punte massime di assenza di precipitazioni in estate e temperature sopra i 30 gradi. Il Cabernet e il Petit Verdot che maturano più avanti hanno goduto positivamente dell'abbassamento di temperatura registrata a settembre che ha riequilibrato gli sbalzi termici tra notte e giorno.

Vendemmia Dal 18 Agosto al 26 Settembre 2017.

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 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. Al palato presenta note pepate e aromi di prugne e liquirizia. È strutturato e concentrato, con tannini vellutati, grande profondità e un'acidità equilibrata.

Punti chiave Prima annata: 2007 / Enologo: 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** 3.57



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