



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTONORIBUS  
MANU SUO  
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/>