



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
MANU SUO
STUDIO FECERUNT

LODOVICO

Technisches Datenblatt 2018

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 Ein durchschnittliches Jahr mit einem typischen Winter, mit negativen Temperaturen in den ersten Monaten des Jahres und reichlich Regen. In den Frühlingsmonaten vor dem Sommer gab es viel Regen. Im Sommer lagen die Temperaturen im normalen Bereich von 30 Grad, mit guten Temperaturänderungen und Luftströmen zwischen Tag und Nacht. Es wurde kein Wasserstress beobachtet. Die Trauben erreichten eine gute Endreife.

Weinlese Die gesamte Weinlese erfolgte von Hand in 15 kg Kisten und begann am 12. September und endete in der zweiten Oktoberwoche.

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 französischen Barriques. Zu 80% werden 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 Kräuternoten in der Nase und am Gaumen, wie minzige und eukalyptische Aromen, sowie dunkle Früchte wie schwarze Johannisbeeren. Gut strukturiert, mit weichen und eleganten Tanninen.

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** 4.82 g/L **pH** 3.68



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