



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS  
MAJNO CIVIS  
STUDIO FECERUNT

# LODOVICO

## Scheda tecnica 2018

**Classificazione** Toscana I.G.T.

**Varietà** Prevelanza di Cabernet Franc ed una piccola quantità Petit Verdot e 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** Una stagione nella media, con un inverno che ha seguito i cliché, con temperature sotto lo zero nei primi mesi dell'anno e anche abbondanti piogge. Qualche pioggia di troppo si è registrata nei mesi primaverili alle porte dell'estate. L'estate ha registrato temperature nella norma sui 30 gradi con buono sbalzo termico e ventilazione tra il giorno e la notte. Non si sono registrati stress idrici. Le uve hanno raggiunto una buona maturazione finale. L'annata si è rivelata particolarmente interessante per le varietà di Merlot.

**Vendemmia** L'intera raccolta, effettuata a mano in cassette da 15 kg, è iniziata il 12 settembre ed è terminata nella seconda settimana di ottobre.

**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** Note erbacee al naso e al palato, come aromi di menta ed eucalipto, oltre a frutti scuri come il ribes nero. Ben strutturato, con tannini morbidi ed eleganti.

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



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