



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS  
MAJNO CIVIS  
STUDIO FECERUNT

# L O D O V I C O

## Scheda tecnica 2019

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

**Varietà** Prevelanza di Cabernet Franc ed una piccola quantità Petit Verdot.

**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** il 2019 è stato un anno caratterizzato da temperature moderate. La primavera ha presentato precipitazioni consistenti con temperature leggermente più fresche della media, che hanno determinato un leggero ritardo della fioritura. L'estate ha registrato temperature medie con buone oscillazioni tra giorno e notte. È stata una buona annata.

**Vendemmia** le prime uve del Lodovico 2019 sono state raccolte l'11 Settembre e le ultime il 5 Ottobre.

**Vinificazione** le uve vengono rigorosamente selezionate su un nastro vibrante in cantina e poi diraspate. La fermentazione avviene in acciaio inox per 3 o 4 settimane a 28°C. L'80% del vino svolge la fermentazione malolattica in botti di rovere, il resto in acciaio inox.

**Affinamento** il vino viene affinato per 16 mesi in barrique di rovere francese, di cui l'80% nuove e le rimanenti di un anno.

**Note di degustazione** Corposo, strutturato e con tannini eleganti, il Lodovico 2019 presenta aromi di frutta scura di ribes nero e note di cedro dovute all'invecchiamento in barrique.

**Punti chiave** Prima annata: 2007 / Enologa: 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** 5.1 g/L **pH** 3.5



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