



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTENORIBUS
REGNO SVM
STUDIO FECERUNT

LODOVICO

Scheda tecnica 2021

Classificazione Toscana I.G.T.

Varietà Prevalenza 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 L'annata si distingue come un periodo di raro equilibrio, con i suoi rossi che incarnano l'essenza di un'annata perfetta. L'inverno, mite e avvolgente, ha fatto da preludio a un anno che ha visto piogge moderate, utili a ristabilire il giusto nutrimento per la terra. Il risveglio vegetativo è stato graduale, con una primavera caratterizzata da temperature più fresche del solito, interrotte da brevi e calde parentesi a fine marzo e inizio aprile. La pioggia di aprile ha dato sollievo e vitalità, mentre nei mesi successivi, da maggio a ottobre, le precipitazioni sono diventate scarse, lasciando il posto a un clima più secco. Le temperature diurne e notturne hanno garantito alle viti di crescere senza soffrire per mancanza d'acqua.

Vendemmia le prime uve del Lodovico sono state raccolte verso la fine di Settembre, iniziando con Cabernet Franc e i primi di Ottobre è stato raccolto Petit Verdot.

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 2021 presenta aromi di frutta scura 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** 5.39 g/L **pH** 3.59



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