



LUDOVICUS ET PIERUS DE ANTIENORIBUS  
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/>