LODOVICO

Scheda Tecnica

2022

Classificazione Toscana I.G.T.

Varietà Cabernet Franc e Merlot.

Vigneto il terreno è composto in parte da argilla e in parte da conglomerato di Bolgheri. Le viti sono state impiantate nel 2002 e allevate a cordone speronato. La densità di impianto è di 6.500 ceppi per ettaro (2.361 per acro).

Clima l'annata 2022 a Bolgheri è stata caratterizzata da forti contrasti climatici. Un inverno classico e una primavera fresca e asciutta hanno leggermente ritardato la germogliazione. A partire dalla fine di maggio è seguito un periodo insolitamente lungo di caldo intenso e siccità, che ha messo alla prova le viti e ha naturalmente limitato la resa. Piogge estive benefiche ad agosto e ai primi di settembre hanno alleviato lo stress idrico, permettendo alle uve di maturare in modo uniforme e completo. Infine, giornate calde e notti fresche di settembre hanno favorito freschezza, precisione ed equilibrio, dando origine a vini con struttura chiara, frutti maturi e tensione fine.

Vendemmia è stata effettuata esclusivamente a mano e nelle ore più fresche della giornata. La raccolta è iniziata a fine agosto con il Merlot e a metà settembre è proseguita con il Cabernet Franc, monitorando attentamente il raggiungimento della maturazione ottimale.

Vinificazione Le uve vengono selezionate con cura su un nastro vibrante in cantina e successivamente diraspate. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox per 3-4 settimane a 28°C. L'80% del vino completa la fermentazione malolattica in botti di legno, il restante in acciaio.

Affinamento il vino affina per 16 mesi in barriques francesi.

Note di degustazione al naso domina un profilo intenso di prugna nera, legno di cedro e vaniglia. Al palato emergono frutti di bosco scuri freschi e delicate spezie. Concentrato, con tannini setosi, acidità lineare ed elegante freschezza. Grande profondità e armonioso equilibrio conferiscono al vino un finale lungo e impressionante.

Punti chiave Prima annata: 2007/ Enologa: Helena Lindberg/ Consulente: Michel Rolland/ Bottiglie prodotte: 10.000/ Potenziale di invecchiamento: consigliamo di attendere 4-5 anni prima di berlo bene; può invecchiare fino a 20 anni.

Alcol 14.5 % vol. ***Acidità totale*** 4.8 g/L ***pH*** 3.7



https://www.lodovicowine.it/