



LODOVICO 2017



Lodovico è un raro e sorprendente assemblaggio della Tenuta di Biserno. Inizialmente abbiamo identificato parcelle di terreno all'interno della nostra tenuta con particolare vocazione per i vitigni Cabernet Franc e Merlot. Solo recentemente abbiamo scoperto una parcella ancora più speciale, denominata Vigna Lodovico, che in sintonia con un microclima ed un terroir unico, lasciava presagire un risultato qualitativo superiore. E' apparso quindi subito chiaro che questa unicità doveva essere curata in ogni dettaglio poiché si potesse esprimere al massimo l'individualità eccezionale di questo vino. Il Lodovico, vino straordinario, è disponibile soltanto in quantità estremamente limitate attraverso wine merchants esclusivi e selezionati.

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica di Toscana

Varietà: Prevalentemente Cabernet Franc con una piccola quantità di Petit Verdot e di Merlot.

Terreni e Vigneti: Il terreno è un misto di argilla e di conglomerato di Bolgheri. I vigneti sono stati impiantati nel 2002. Il sistema d'impianto è a cordone speronato con una densità di 6.500 ceppi per ettaro (2,361/acro).

Condizioni climatiche 2017: Il 2017 è stato un anno caldo e secco per la nostra regione, da piogge scarse durante l'inverno a un'estate con picchi e insignificanti millimetri di pioggia tra maggio e settembre.

Vendemmia: Dal 18 Agosto al 26 Settembre 2017.

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.

Alcol: 14.5 %

Acidità Totale: 5 g/L

pH: 3.57