



Lodovico è un raro e sorprendente assemblaggio della Tenuta di Biserno. Inizialmente abbiamo identificato parcelli di terreno all'interno della nostra tenuta con particolare vocazione per i vitigni Cabernet Franc. 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: prevalenza di Cabernet Franc ed in piccola quantità Petit Verdot.

Terreno 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.

Condizioni climatiche 2011: il 2011 è stato un anno in condizioni di crescita quasi perfette, durante tutta la primavera e per la maggior parte

dell'estate. Da metà giugno a metà agosto le temperature diurne sono state moderate e le notti relativamente fresche. Dalla metà di agosto un'ondata di caldo, durata 10 giorni, ha accelerato la maturazione. Settembre è stato eccezionalmente caldo e asciutto, senza però essere troppo caldo, permettendo così una buona maturazione del Cabernet Franc e Petit Verdot. Con questa annata cominciamo a vedere il vero potenziale dei vigneti Biserno in termini di qualità del tannino e profondità aromatica.

Vendemmia: dai primi giorni di settembre fino ai primi di ottobre 2011. I grappoli sono vendemmiati a mano, in cassette da 15 kg.

Vinificazione: le uve sono selezionate con particolare cura in cantina sul nastro vibrante, dopodiché si esegue il diraspamento e la pigiatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane a T° di 28°C. Il 90 % della massa svolge la fermentazione malolattica in barriques.

Affinamento: il vino è affinato per 16 mesi in barriques nuove di rovere francese. Un ulteriore affinamento avviene in bottiglia per 12 mesi

Alcohol: 14.5%

TA: 5.4

pH: 3.62

Note di degustazione dell'enologo, Febbraio 2014

Vino consistente e complesso. Un naso che dà molto da pensare e da scoprire. La corposità e la ricca struttura sono bilanciate da una buona acidità.

Key Points

- Prima annata: 2007
- Enologo: Helena Lindberg
- Consulente: Michel Rolland
- Bottiglie prodotte: 6,000
- Formati: 750 mL, magnum e doppia magnum
- Invecchiamento: può essere affinato per i prossimi 20 anni.