



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: 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.

Vendemmia: Dalla seconda settimana di settembre fino metà di ottobre 2013. I grappoli sono vendemmiati a mano, in cassette da 15 kg.

Condizioni Climatiche: l'inverno e la primavera sono stati abbastanza piovosi consentendo così di avere una buona riserva idrica per l'estate. Le temperature estive sono tornate nella "normalità" rispetto alle ultime annate nelle quali erano stati registrati picchi di calore. La pioggia dell'ultima settimana di agosto ha dato alle viti una buona spinta prolungando il periodo di maturazione. Il bel tempo ha caratterizzato anche il mese di settembre. Tutte queste combinazioni hanno creato condizioni ottimali di maturazione e un buon equilibrio tra la maturazione degli zuccheri, dei polifenoli e l'acidità.

Vendemmia: La vendemmia 2013 si è svolta dalla seconda settimana di settembre fino a metà ottobre. Raccolta manuale.

Vinificazione: Le uve sono selezionate con particolare cura in vigna e in cantina sul nastro vibrante, dopodiché si esegue il diraspatura e la pigiatura soffice. La fermentazione alcolica si svolge in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane con la temperatura controllata di 28°C. Fermentazione malolattica in barriques per il 80% della massa.

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

Alcol: 14.5%

Acidità totale 4.7 g/L

Ph: 3.67

Note di Degustazione: Frutta nera matura con speziatura ben integrato, note di caffè appena macinato e cacao. Trama fitta, tannini maturi, densi, levigati e un lungo finale. E' un vino potente con una grande eleganza che necessita di tempo per esprimere al meglio la sua grande potenzialità.

- Prima annata: 2007
- Winemaker: Helena Lindberg
- Consulente: Michel Rolland
- Produzione: 12.000 btl
- Formati btl : 750 ml, magnum e doppie magnum
- Potenzialità di invecchiamento: evolverà meravigliosamente per più di 20 anni

