



LODOVICO

Lodovico è un sorprendente blend proveniente dal vigneto intitolato a Lodovico che, grazie all'armonia tra microclima e terroir unico di Bellaria, produce un risultato di qualità superiore. L'esposizione del vigneto trae vantaggio dal raffreddamento dei venti notturni che consentono una maturazione fenolica perfettamente equilibrata e un'acidità che conferisce al vino una grande struttura. Il Lodovico è disponibile in quantità estremamente limitate solo presso rivenditori esclusivi e selezionati.

Quando i vigneti erano giovani, non tutte le annate erano in grado di esprimere il loro pieno potenziale, quindi alcune annate di Lodovico non sono state prodotte. Solo con l'invecchiamento del vigneto si è trovato un equilibrio continuo. Parte del noto carattere del Cabernet Franc è che mostra il suo pieno potenziale entro pochi anni di invecchiamento.

Denominazione	Toscana IGT
Zona di Produzione	Bibbona (LI)
Varietà	Prevelanza di Cabernet Franc ed una piccola quantità Petit Verdot.
Suolo	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).

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5 - 3

Bottiglie prodotte 10.000



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.

Esame Organoleptico: corposo, strutturato e con tannini eleganti, il Lodovico 2020 presenta aromi di frutta scura di ribes nero e note di cedro dovute all'invecchiamento in barrique.

Abbinamenti ideali: antipasti leggeri, paste con sughi di verdura e frutti di mare, fritti di ortaggi e di pesce. Ultimamente si tende gustarlo a "tutto pasto".

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

Potenziale di invecchiamento: consigliamo di aspettare 4 o 5 anni prima di bere al meglio; può invecchiare fino a 20 anni.

I VINI DEL MARCHESE LODOVICO ANTINORI NON SONO RAPPRESENTATI IN ESCLUSIVA PER IL MERCATO ITALIANO

LODOVICO WINE È DISTRIBUITO DA:  **COMPAGNIA DEL VINO**
Partner delle Famiglie del Vino dal 1997
compagnidelvino.it