



ACQUISTATO IL .....

"Lodovico" Toscana IGT 2019

2019

## Rosso importante e pregiato



Svinando

Fermi tutti. Quello proposto qui è un rosso importante e pregiato. Ma procediamo con ordine. Stiamo parlando di Lodovico, Toscana IGT, proposto da MLA Estates, azienda che fa capo alla famiglia dei Marchesi Antinori. Rosso di grande pregio e di altissima qualità, prodotto con uve selezionate. L'uvaggio è prevalentemente composto da Cabernet Franc, con una piccola quantità di Petit Verdot. Le uve provengono dalla Tenuta di Biserno e viene prodotto in quantità estremamente limitate. La vinificazione prevede fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio, seguita dalla fermentazione malolattica, svolta in barrique per l'80% della massa. Il Lodovico si presenta nel calice con un colore intenso e un aroma complesso di frutta nera matura, spezie, caffè e cacao che si fondono armoniosamente in un bouquet intenso e profondo. In bocca la trama è densa e i tannini sono maturi e levigati, offrendo un lungo finale persistente e piacevole. Vino potente ed elegante, richiede tempo per esprimere appieno la sua grande potenzialità. Un piccolo investimento che può tranquillamente essere "dimenticato" in cantina, migliorando per anni in attesa di essere servito con secondi di carne e formaggi di media lunga stagionatura.

Tenuta di Biserno è una prestigiosa azienda vinicola della Maremma Toscana, fondata nel 2001 dai fratelli Lodovico e Piero Antinori, insieme al nipote Niccolò Marzichi Lenzi e a Umberto Mannoni. Situata nel comune di Bibbona, confina a Nord con l'area del celebre Bolgheri. Si estende su una superficie di circa 40 ettari, con suoli estremamente variegati, caratterizzati da terreni alluvionali argillo-calcarei, ricchi di carbonato di calcio e ciottoli. Qui si coltivano varietà come il Cabernet Franc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot che trovano nel clima e nelle condizioni naturali del territorio un ambiente ideale per esprimere al meglio le loro caratteristiche. La diversa esposizione e l'influenza del mare non distante sono due fattori determinanti nella produzione di grandi vini, apprezzati per la loro unicità, autenticità e riconoscibilità. Vini che hanno ottenuto importanti riconoscimenti, sia in Italia che all'estero.

### La Vigna

**Terreno**  
**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia**      Vino rosso fermo

**Provenienza**    Toscana

**Uve**              Prevalenza di Cabernet Franc ed in piccola quantità Petit Verdot.

**Gradazione**     14,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo**    da invecchiamento

**Abbinamento**   Menù di carne

**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.

**Sensazioni**        Aroma: Frutta nera matura con speziatura ben integrato, note di caffè appena macinato e cacao. Gusto: Trama fitta, tannini maturi, densi, levigati e un lungo finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821