



# Ludus 2022

*Tutta l'essenza di un territorio e del rapporto simbiotico tra natura e il progredire della vita, un blend di uve cabernet e petit verdot, il biologico per un futuro buono, dedicato a Ludovica.*

## Denominazione

Toscana Rosso  
Indicazione Geografica Tipica

## Uvaggio

Cabernet sauvignon e cabernet franc 90%,  
petit verdot 10%.

## Terreno

Argillo-limoso calcareo, leggermente salino, delle colline tra Gambassi Terme, Montaione e Certaldo.

## Clima

In prevalenza mediterraneo, con lievi influssi continentali, con inverni miti ed estati molto calde e asciutte.

## Conduzione dei vigneti

Vigneti in conduzione biologica, con sistema di potatura a guyot, situati a 180-200 m.s.l.m.

## Vendemmia

Terza decade di settembre. Le uve sono state raccolte e selezionate a mano in casse, diraspate in modo soffice e vinificate in uvaggio.

## Vinificazione

Tradizionale in vasche d'acciaio a temperatura controllata di max 25° con macerazione di circa 15 giorni.

## Etichetta

Un progetto che nasce con Ludovica e per Ludovica, che ne è a tutti gli effetti protagonista. È infatti proprio dalle sue mani e dalla sua fantasia che ha origine la grafica dell'etichetta.

## Maturazione

Svolta in fusti di rovere francese da 500 litri per 12 mesi, l'affinamento prosegue in bottiglia per minimo 6 mesi.

## Imbottigliamento

Aprile 2024

## Note sensoriali

Colore rosso rubino profondo di grande intensità che preannuncia una bella concentrazione. Profumo molto intenso di frutti rossi fragranti, ciliegia, note di frutti neri, more, mirtilli intessute a sentori di sottobosco, note balsamiche e spezie. Al gusto si conferma di grande struttura, armonico, ricco ed equilibrato, fresco e fragrante di bei frutti rossi maturi, ben armonizzati a tannini fitti e setosi che si aprono in un finale molto persistente, ricco di spezie e caffè.

## Temperatura di servizio consigliata

18° C

## Abbinamenti consigliati

Vino versatile che predilige abbinamenti con piatti di carne dal sapore intenso e gustoso, cacciagione e formaggi stagionati.

## Produzione

5.000 bt 0,75 lt.