

Agricola Ludus



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.