



LUCENTE 2016

La primavera 2016 è stata contraddistinta da diverse piogge ma con clima mite che ha determinato un leggero anticipo del germogliamento sia del Merlot che del Sangiovese avvenuto tra fine marzo ed inizio aprile. L'estate ne è stata particolarmente avara, ma a Montalcino si sono verificate tre piogge significative, di oltre i 15mm, ad inizio, metà e fine agosto. Contemporaneamente le temperature si sono mantenute non troppo alte, ed hanno limitato gli stress idrici, il che ha accompagnato le uve verso una maturazione graduale e completa.

Vino di un bel colore rubino profondo, che svela sin dall'inizio intensi sentori, dove s'intrecciano i piccoli frutti neri perfettamente maturi (ribes nero e mora) e le note speziate (pan di spezie, cannella). La bocca appare succosa, sapida e ci regala già una bella complessità, tinta di delicate note di macchia mediterranea e sorretta da una struttura golosa e ben equilibrata. In bocca il vino è aperto ed ampio. Predomina un'impressione di tensione e di freschezza, completata da una struttura tannica precisa e setosa. Al finale Lucente offre una buona persistenza fatta di morbidezza e di un senso piacevole di freschezza.

UVE

Merlot, Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

320.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: prima decade di settembre
Sangiovese: ultima decade di settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Merlot: 246 g/l, Sangiovese: 235 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Merlot: 6,53 g/l, Sangiovese: 6,82 g/l

PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,35, Sangiovese: 3,21

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Acciaio inox termo-condizionate

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

22 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Eseguita in acciaio

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

Barrique in parte nuove in parte usate

DURATA DELL'AFFINAMENTO

12 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno 2018

DATI ANALITICI:

ALCOL

13,80% Vol

ACIDITÀ TOTALE

6,06 g/l

PH

3,32