



Lucente 2004

La vendemmia 2004 è stata eccellente sia in termini di qualità che in quantità. La primavera fresca e piovosa ha consentito il reintegro delle falde sotterranee e causato un ritardo vegetativo, con un germogliamento posticipato di una settimana rispetto alla media. In maggio e giugno le notti sono state fredde. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha permesso alle uve di sintetizzare un patrimonio aromatico particolarmente cospicuo. Durante l'estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane di luglio sono aumentate. Il caldo di agosto e di settembre hanno compensato parzialmente il ritardo. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate hanno favorito la produzione di vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione.



Alla vista si presenta di un bel colore porpora acceso, di ottima limpidezza. Il naso è colpito da sensazioni fruttate composite, dove si riconoscono frutti di bosco come ribes e mirtillo ma anche ciliegia e prugna. Il bagaglio aromatico è completato da note speziate di liquirizia e cannella con lievi sfumature che ricordano il cioccolato. Buono l'ingresso in bocca, avvolgente con una vena acida che lo mantiene vivo e godibile ed una componente tannica misurata. Finale gradevole in crescendo gustativo.

UVE	Merlot, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	150.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Merlot: La terza settimana di settembre Sangiovese e Cabernet Sauvignon: La prima settimana di ottobre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Merlot: 236 g/l, Sangiovese: 233 g/l, Cabernet Sauvignon: 237 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Merlot: 5,5 g/l, Sangiovese: 6,5 g/l, Cabernet Sauvignon: 6,15g/l
PH ALLA RACCOLTA	Merlot: 3,46 Sangiovese: 3,35 Cabernet Sauvignon: 3,43
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio inox termo-condizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	Circa 30° C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	25 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Eseguita in acciaio
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques (55% nuove di rovere francese, 5% nuove di rovere americano, 40% di un passaggio e di rovere francese)
DURATA DELL'AFFINAMENTO	12 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Dopo 18 mesi dalla raccolta

DATI ANALITICI

ALCOL	14% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,62 g/l
PH	3,52

RICONOSCIMENTI

WINE ENTHUSIAST 90 Punti - Pubblicazione 2008