



Lucente 2014



La campagna viticola è stata caratterizzata da una primavera regolare leggermente più calda della norma che ha determinato un leggero anticipo nel germogliamento. L'estate è stata relativamente fresca, con diverse piogge le quali hanno rifornito i terreni di una buona riserva idrica importante per accompagnare le viti verso un regolare sviluppo vegetativo ed una maturazione ottimale delle uve che, alla raccolta, si presentavano ben mature, intensamente colorate e in un perfetto stato sanitario.

Lucente 2014 presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei. Il bouquet è complesso con note fruttate di amarena e piccoli frutti rossi arricchito da discrete note tostate. Sfumature piacevoli di caffè appena tostato e di vaniglia aleggiano in sottofondo. In bocca è rotondo con tannini setosi che conferiscono al vino una struttura bilanciata ed armoniosa. Vino di grande eleganza e godibilità.

| | |
|-------------------------------------|--|
| UVE | Merlot, Sangiovese |
| TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE | 346.000 |
| EPOCA DI VENDEMMIA | Merlot: prima settimana di settembre Sangiovese: terza settimana di settembre |
| ZUCCHERO ALLA RACCOLTA | Merlot: 225 g/l, Sangiovese: 236 g/l |
| ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA | Merlot: 6,78 g/l, Sangiovese: 6,92 g/l |
| PH ALLA RACCOLTA | Merlot: 3,25, Sangiovese: 3,31 |
| 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: 55% nuove di rovere francese, 5% nuove di rovere americano, 40 % di un passaggio di rovere francese |
| DURATA DELL'AFFINAMENTO | 12 mesi |
| IMBOTTIGLIAMENTO | Marzo 2016 |

DATI ANALITICI

| | |
|----------------|-------------|
| ALCOL | 13,50% Vol. |
| ACIDITÀ TOTALE | 5,9 g/l |
| PH | 3,42 |