



Lucente 2015



Il Sangiovese ed il Merlot hanno germogliato durante la prima settimana di aprile e hanno continuato a crescere regolarmente sfruttando le abbondanti riserve idriche lasciate dal 2014 e da una piovosità nella norma dell'inverno 2015.

La stagione è proseguita con un clima asciutto e soleggiato che ha permesso uno sviluppo omogeneo della cortina fogliare senza pressioni fitosanitarie.

Nella prima settimana di agosto due piogge importanti hanno dato sollievo alle piante e hanno abbassato le temperature permettendo alle viti di sintetizzare nelle migliori condizioni metaboliti secondari (aromi, antociani, tannini) di primaria importanza per la qualità dei vini

Lucente 2015 presenta un colore rosso intenso con riflessi violacei.

Al naso si apre con esplosione di frutti neri come more e mirtilli, amarene sotto spirito arricchito da discrete note speziate.

In bocca è succoso, morbido, avvolgente con una trama tannica fitta e sottile e un finale lunghissimo.

UVE	Merlot, Sangiovese
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	370.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Merlot: prima settimana di settembre Sangiovese: terza settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Merlot: 235 g/l, Sangiovese: 228 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Merlot: 6,42 g/l, Sangiovese: 6,74 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Merlot: 3,45, Sangiovese: 3,29
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	Aprile 2017

DATI ANALITICI

ALCOL	14,40% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,3 g/l
PH	3,52