



LUCENTE 2017

L'andamento stagionale dell'annata 2017 ha visto una primavera fresca seguita da un'estate calda ed assolata, con basso tenore di umidità e cieli sempre limpidi e luminosi. I terreni di natura argillosa, su cui sono coltivati i merlot, hanno garantito un'adeguata riserva idrica alle piante, senza indurre alcuno stress. Le piogge a metà settembre hanno permesso una perfetta maturazione del sangiovese. Il vino si presenta con un colore intenso, profondo, brillante, con riflessi violacei.

Al naso impressionano, per intensità e nitidezza, sentori di frutti di bosco e confettura, ma anche tabacco ed una leggera speziatura. Al gusto si ritrovano le belle note olfattive, arricchite da una lieve nota tostata. Tannini setosi e ben amalgamati, regalano un'ottima rotondità ed una lunga persistenza.

UVE
Merlot, Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE
373.000

EPOCA DI VENDEMMIA
Merlot: 5 settembre
Sangiovese: 19 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA
Merlot: 252 g/l; Sangiovese 237 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA IN ACIDO TARTARICO
Merlot: 5,70 g/l; Sangiovese 6,67 g/l

PH ALLA RACCOLTA
Merlot: 3,42; Sangiovese 3,30

VASCHE DI FERMENTAZIONE
Acciaio inox termo-condizionate

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE
28 ° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE
10 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE
20 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 2019

DATI ANALITICI:

ALCOL
13,8 % Vol

ACIDITÀ TOTALE
5,78 g/l

PH
3,35