



LUCENTE 2018

L'annata 2018 è stata caratterizzata nel periodo invernale e primaverile da precipitazioni superiori alla norma che hanno permesso di accumulare riserve idriche nel terreno, dopo la siccità dell'anno precedente.

Una primavera umida, associata a temperature medie elevate hanno assicurato al Sangiovese e al Merlot uno sviluppo vegetativo omogeneo. Le ulteriori piogge durante la fioritura hanno rallentato l'allegagione abbassando naturalmente il carico produttivo delle piante.

Il periodo estivo è stato marcato da un clima molto regolare, asciutto senza eccessi di temperature permettendo una rapida invaiatura delle uve.

L'escursione termica tra giorno e la notte nel mese di settembre accoppiata al vento di tramontana, hanno favorito la maturazione delle uve con una magnifica evoluzione aromatica.

Il colore si presenta rosso intenso e brillante. Al naso si apre con intensi sentori fruttati di mora, prugna e ribes, arricchiti da sfumature tostate e di vaniglia. Al palato risulta pieno e avvolgente, morbido ed elegante, con un finale lungo e un retrogusto gradevolmente dolce e fruttato.

UVE

Merlot, Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

480.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: 10 settembre

Sangiovese: 1 ottobre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Merlot: 255 g/l; Sangiovese 249,5 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Merlot: 6,70 g/l; Sangiovese 7,10 g/l (in acido tartarico)

PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,34; 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

Settembre 2020

DATI ANALITICI

ALCOL

14,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,7 g/l

PH

3,35