



LUCENTE 2019

Inverno freddo e soleggiato, la primavera è stata caratterizzata da temperature medie basse e da piovosità elevata che hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche nel terreno. Questa situazione di scarsa luminosità e piogge si è tradotta in un leggero ritardo del ciclo vegetativo della vite. La fioritura è avvenuta tra gli ultimi giorni di maggio ed inizio giugno. La stagione è poi proseguita regolarmente, con un'estate calda, senza particolari picchi di temperature, con presenza di alcune precipitazioni tra fine luglio ed inizio agosto. Le temperature miti di settembre e le buone riserve idriche hanno favorito una maturazione lenta e regolare.

NOTE GUSTATIVE

Alla vista si presenta di un colore rosso violaceo intenso. Al naso è caratterizzato da note di frutta rossa matura, ai lamponi e ciliegia visciola si uniscono sensazioni di vaniglia e una leggera punta balsamica. Al palato l'attacco è morbido, equilibrato, ben sostenuto da una piacevole freschezza e da tannini levigati, caratteristiche che insieme al dolce retrogusto donano al vino lunghezza e persistenza.

UVE

Merlot, Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

400.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: 12 settembre

Sangiovese: 23 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Merlot: 252 g/l; Sangiovese 250 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Merlot: 6,50 g/l; Sangiovese 7,05 g/l (in acido tartarico)

PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,20; Sangiovese 3,18

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Acciaio inox termo-condizionate

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

10 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

18 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Eseguita in acciaio

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

Barrique in parte nuove in parte usate

DURATA DELL'AFFINAMENTO

12 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2021

DATI ANALITICI

ALCOL

14,5% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,56 g/l

PH

3,49