



LUX VITIS 2017

La stagione 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite con temperature leggermente al di sopra delle medie stagionali e con buone piogge.

Il periodo primaverile e quello estivo hanno visto un clima caldo con piovosità contenute. Queste condizioni hanno permesso di ottenere una fioritura in ottime condizioni e di limitare la dimensione dei grappoli.

Le piogge sono poi arrivate ad inizio e a metà settembre per rinfrescare la temperatura creando così delle ottime condizioni per la maturazione delle uve.

Il vino si presenta con un bellissimo colore rosso violaceo intenso quasi impenetrabile.

Al naso è complesso, ricco di frutti maturi quali ribes e more, che si fondono con sentori di cedro e tabacco.

Al palato si sviluppa con morbidezza ed equilibrio, sostenuto da una struttura tannica potente e raffinata dando al vino una sensazione di fermezza. Le sensazioni si prolungano in un finale fruttato e persistente.

UVE

Cabernet Sauvignon, una piccola parte di Sangiovese

RESA MEDIA PER ETTARO

45 q/ha

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

6.000

EPOCA DI VENDEMMIA

3 ottobre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

240 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA IN ACIDO TARTARICO

7,1 g/l

PH ALLA RACCOLTA

3,30

VASCHE DI FERMENTAZIONE

tini di cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Eseguita in barriques

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

barrique di rovere francese 100% nuove

DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Dicembre 2019

DATI ANALITICI:

ALCOL

14%Vol

ACIDITÀ TOTALE

6,34 g/l

PH

3,43