



## LUX VITIS 2018

La stagione 2018 è stata caratterizzata da un inverno freddo e piovoso con alcuni episodi nevosi a fine febbraio che hanno permesso di compensare il cospicuo deficit idrico dell'anno precedente. La primavera è stata lievemente instabile, con piogge più frequenti rispetto alla norma e temperature miti che hanno consentito uno sviluppo vegetativo rapido ed ottimale. I mesi estivi sono stati segnati da temperature non eccessivamente alte e con piogge deboli ma ben diffuse durante tutto il periodo, che hanno favorito uno sviluppo lento e regolare delle fasi di maturazione delle uve. L'irraggiamento solare e il conseguente aumento delle temperature del mese di settembre hanno promosso uno straordinario potenziale fenolico e un rapporto zuccheri/acidità equilibrato. La raccolta è avvenuta il 28 settembre.

Dal colore rosso rubino molto intenso, Lux vitis 2018 si distingue al naso per la presenza di intensi aromi di frutta nera, in particolare di ribes e mora che uniti a note balsamiche e di pepe nero vanno a comporre un bouquet decisamente complesso.

Al palato l'attacco è morbido ed avvolgente, il vino si espande mostrando la sua elegante struttura, bilanciata da una vibrante freschezza e da morbidi tannini. Il finale, lungo e persistente fa percepire un notevole potenziale di invecchiamento.

### UVE

Cabernet Sauvignon, una piccola parte di Sangiovese

### RESA MEDIA PER ETTARO

50 qli

### TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

6.600

### EPOCA DI VENDEMMIA

28 Settembre

### ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

245 g/l

### ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA IN ACIDO TARTARICO

7,33 g/l

### PH ALLA RACCOLTA

3,21

### VASCHE DI FERMENTAZIONE

Tini di cemento

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

### DURATA DELLA FERMENTAZIONE

10 giorni

### TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

21 giorni

### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Eseguita in barriques

### TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

100% barriques nuove

### DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

### IMBOTTIGLIAMENTO

Dicembre 2020

### DATI ANALITICI

#### ALCOL

15,30%Vol

#### ACIDITÀ TOTALE

5,93 g/l

#### PH

3,62