



LUCENTE 2023

L'andamento climatico del 2023 è stato caratterizzato da un inverno relativamente mite e siccitoso, salvo una bellissima nevicata a fine gennaio.

In seguito, la primavera è stata particolarmente variabile con precipitazioni elevate che si sono concentrate nei mesi di maggio e giugno che hanno richiesto un lavoro scrupoloso nel vigneto dovuto al rapido sviluppo delle piante.

L'estate, invece, è stata calda, con picchi di temperatura nei mesi di luglio e agosto, interrotti da temporali frequenti che hanno mitigato lo stress idrico nei vigneti, permettendo di favorire una lenta ma graduale maturazione delle uve.

La vendemmia è iniziata il 1° settembre con il Merlot per poi proseguire dalla seconda settimana del mese con il Sangiovese. Le condizioni durante la raccolta sono state ideali, con giornate assolate e notti fresche che hanno permesso di mantenere una bella freschezza aromatica e una ottima maturazione polifenolica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Con un colore rosso rubino intenso, Lucente 2023 si apre su aromi di frutta matura di mora e ribes rosso, con una delicata nota tostata.

In bocca è succoso, vivace ed elegante, si percepiscono tannini maturi e ben delineati, che danno un'elevata piacevolezza e una lunga persistenza.

UVE

Merlot, Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

400.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: 1 settembre

Sangiovese: 14 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Merlot: 260 g/l; Sangiovese 242 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Merlot: 5,50 g/l; Sangiovese 6,10 g/l

PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,30; Sangiovese 3,22

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 DI MATURAZIONE

12 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Giugno 2025

DATI ANALITICI

ALCOL

13,50% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,72 g/l

PH

3,39