



LUCENTE 2020

Der Winter war überwiegend trocken und mild, was zu einem frühen, aber gleichmäßigen Austrieb der Pflanzen ab der zweiten Märzwoche für den Sangiovese und ab der dritten Woche für den Merlot führte. Der Frühling war sonnig, begleitet von einigen Niederschlägen im Mai und Juni, was eine ausgezeichnete Blüte begünstigte, die etwas früher in der letzten Maiwoche begann. Der Sommer war heiß und trocken mit großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. In der letzten Augustwoche brachten zwei sehr ergiebige Regenfälle Erleichterung für die Pflanzen und senkten die Temperaturen, sodass die Reben voll ausreifen konnten. Die Lese begann am 3. September unter idealen Bedingungen, mit sonnigen Tagen ohne Hitzespitzen. Diese Bedingungen führten zu Trauben von hervorragender Qualität, mit ausgezeichneter phenolischer Reife und großer aromatischer Ausgewogenheit.

WEINBESCHREIBUNG

Lucente 2020 präsentiert sich in einem brillanten Rubinrot.

In der Nase dominieren Aromen von dunklen Früchten wie Heidelbeeren und Brombeeren, begleitet von einer leichten balsamischen Nuance mit Anklängen an Pan Brioche. Am Gaumen offenbart sich der Lucente 2020 weich und von einer angenehmen Frische getragen, mit weichen Tanninen und einem langen fruchtigen Abgang.

TRAUBEN

Merlot, Sangiovese

GESAMTE FLASCHENPRODUKTION

400000

LESEZEITPUNKT

Merlot: 3. September

Sangiovese: 18. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 250 g/l; Sangiovese 248 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 6,70 g/l; Sangiovese 7,10 g/l

pH-WERT ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 3,46; Sangiovese 3,30

GÄRBEHÄLTER

Temperaturkontrollierte Edelstahltanks

GÄRTEMPERATUR

28°C

GÄRDAUER

10 Tage

SCHALENMAZeration

20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

in Stahl

AUSBAUBEHÄLTER

Barrique teils neu, teils gebraucht

AUSBAUDAUER

12 Monate

FLASCHENABFÜLLUNG

März 2022

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

14,00% Vol.

GESAMTSÄURE

5,94 g/l

pH-WERT

3,53

TENUTA LUCE

TOSCANA