



## Lucente 2010

La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.



Lucente 2010 si presenta con un intenso colore rosso porpora, brillante con riflessi violacei. Al naso offre suadenti sensazioni dolci ed eleganti tra cui spiccano note di lampone e di mora, sia di frutta fresca che di confettura. Seguono piacevoli sentori di caffè, di cioccolato bianco e note balsamiche di menta e salvia. In bocca è caldo e rotondo con un tannino morbido e vellutato, ben amalgamato nella struttura e supportato da una importante componente alcolica. Il lungo finale è caratterizzato da note prevalentemente fruttate, con un leggero retrogusto di noce moscata.

Un vino dal profilo contemporaneo ed elegante.

UVE	Merlot, Sangiovese
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	240.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Merlot: seconda settimana di settembre, Sangiovese: ultima settimana di settembre.
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Merlot: 248 g/l, Sangiovese: 239 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Merlot: 6,40 g/l, Sangiovese: 7,35 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Merlot: 3,30, Sangiovese: 3,20
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio inox termo-condizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	28° C
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	22 giorni
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Eseguita in acciaio
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques: 55% nuove di rovere francese, 5% nuove di rovere americano, 40% di un passaggio di rovere francese.
DURATA DELL'AFFINAMENTO	12 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Febbraio 2012

### DATI ANALITICI

ALCOL	14,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,00 g/l
PH	3,45

### RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING	93 Punti - Pubblicazione 2012
WINE SPECTATOR	90 Punti - Pubblicazione 2014