



LUCENTE 2017

La saison viticole du millésime 2017 a été marquée par un printemps frais, suivi d'un été chaud et ensoleillé, avec un faible taux d'humidité et un ciel toujours limpide et radieux. Les sols argileux, sur lesquels le merlot est cultivé, ont assuré des réserves d'eau suffisantes pour les plantes, sans générer de stress. Les pluies de mi-septembre ont permis une parfaite maturation du sangiovese.

Le vin présente une robe intense, profonde et brillante avec des reflets violacés.

Au nez, des arômes de fruits des bois et de confiture, mais aussi de tabac alliés à une délicate note épicée surprennent par leur intensité et leur finesse. En bouche, on retrouve de belles notes olfactives, enrichies d'une légère note torréfiée. Des tanins soyeux et bien fondus assurent une belle rondeur et une longue persistance.

CÉPAGES

Merlot, Sangiovese

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES

373.000

PÉRIODE DE VENDANGES

Merlot : 5 septembre

Sangiovese : 19 septembre

SUCRE DE LA VENDANGE

Merlot : 252 g/l

Sangiovese : 237 g/l

ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

Merlot : 5,70 g/l

Sangiovese : 6,67 g/l

pH DE LA VENDANGE

Merlot : 3,42

Sangiovese : 3,30

CUVES DE FERMENTATION

En acier inoxydable thermorégulées

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

28 °C

DURÉE DE FERMENTATION

10 jours

DURÉE DE MACÉRATION PELLICULAIRE

20 jours

FERMENTATION MALOLACTIQUE

En cuves d'acier

MÉTHODE D'ÉLEVAGE

En barriques neuves et usagées

DURÉE D'ÉLEVAGE

12 mois

MISE EN BOUTEILLE

Juin 2019

DONNÉES TECHNIQUES

ALCOOL

13,8 % Vol.

ACIDITÉ TOTALE

5,78 g/l

PH

3.35

TENUTA LUCE

TOSCANA