



LUX VITIS 2020

L'inizio di stagione 2020 è stato caratterizzato da un inverno mite e asciutto. Queste condizioni hanno favorito un precoce germogliamento delle viti a partire dalla seconda settimana di marzo per il Sangiovese e dalla terza settimana per il Cabernet Sauvignon. Durante il corso della primavera il clima è rimasto mite con precipitazioni nella media, che si sono concentrate nei mesi di marzo e maggio, ed hanno garantito uno sviluppo ideale delle viti fino alla fioritura, che è avvenuta con leggero anticipo nell'ultima settimana di maggio. Le prime tre settimane di giugno sono state interessate dal ritorno delle piogge, importantissime al fine di preparare le piante alla stagione estiva, che è risultata calda ed asciutta sino a fine agosto. Due eventi piovosi hanno consentito di abbassare le temperature, dare sollievo alle piante e favorire un ottimale accrescimento dei grappoli. La precocità di inizio stagione si è riflessa anche sul periodo della vendemmia che è avvenuta il 24 settembre, durante una giornata assolata con temperature miti. Alla raccolta le uve erano sane con una ottima maturazione polifenolica e un grande potenziale aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, al naso colpisce per la sua finezza e complessità. Arieggiando il bicchiere, il vino libera note di ribes rosso, di frutta matura e di viola, accompagnate da una punta di cacao. Al palato il vino si mostra corposo e morbido, perfettamente sostenuto da una bella freschezza e da una trama tannica elegante ed avvolgente. Il finale rivela note di caffè unite a piacevoli erbe aromatiche, che offrono una lunghissima persistenza.

UVE

Cabernet Sauvignon,
una piccola parte di Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

EPOCA DI VENDEMMIA

24 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

230 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

7,5 g/l

PH ALLA RACCOLTA

3,35

VASCHE DI FERMENTAZIONE

contenitori di cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

eseguita in barriques

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

barriques di rovere francese 100% nuove

DURATA DI MATURAZIONE

24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

dicembre 2020

DATI ANALITICI

ALCOL

14,50% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,40 g/l

PH

3,46