



LUX VITIS 2021

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite ed asciutto, che ha favorito un leggero anticipo del germogliamento nella prima settimana di aprile. Il clima mite si è interrotto verso l'8-9 aprile a causa di un abbassamento considerevole delle temperature, che ha comportato un rallentato della crescita dei germogli senza però recare danno alle piante. I mesi di maggio e giugno, regolari e non troppo caldi hanno permesso di riportare le piante a livelli ottimale di crescita garantendo un'ottima fioritura ed allegagione. Il periodo estivo è proseguito con temperature leggermente superiori alla media e con assenza di piogge, portando l'invaiaitura all'ultima settimana di luglio. Queste condizioni si sono interrotte nella terza settimana di agosto, grazie a due importantissime piogge hanno portato sollievo alle piante, reidratato i terreni e favorito l'inizio della fase di maturazione delle uve. Settembre è stato splendido, soleggiato e con forti escursioni termiche notturne che hanno permesso di raggiungere una perfetta maturazione fenolica ed aromatica delle uve.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso è ricco e complesso con note di frutti neri maturi la mora e gelso, ginepro e timo con una nota dolce di tabacco a completare questo magnifico bouquet. All'assaggio si rivela di grande equilibrio, vibrante, corposo con tannini setosi ed eleganti, il finale è dotato di una bellissima persistenza e freschezza.

UVE

Cabernet Sauvignon,
una piccola parte di Sangiovese

RESA MEDIA PER ETTARO

45 q/ha

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

EPOCA DI VENDEMMIA

28 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

260 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

6,8 g/l

PH ALLA RACCOLTA

3,38

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 2023

DATI ANALITICI

ALCOL

15,2% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,25 g/l

PH

3,40

TENUTA LUCE

TOSCANA