



LUX VITIS 2016

L'inverno 2016 è stato mite, con belle giornate soleggiate. Le piogge primaverili hanno permesso uno sviluppo omogeneo della parete fogliare e, dalla seconda decade di giugno e per tutto il mese di luglio, si è avuto un graduale innalzamento delle temperature che ha accompagnato le viti nei loro processi vegetativi di sviluppo, fioritura ed allegagione nelle migliori condizioni. È seguito un agosto con clima asciutto e senza temperature diurne eccessivamente alte, intervallato da qualche pioggia benefica, condizione ottimale per la perfetta maturazione delle uve. Settembre è stato molto soleggiato e con notevoli escursioni termiche, consentendoci di raccogliere le uve perfettamente mature, sane e nella loro migliore pienezza espressiva.

Un vino imponente, dal colore quasi impenetrabile e dal profumo complesso, con sentori che spaziano dai frutti rossi, alle spezie, al tostato. In bocca si manifesta in tutta la sua potenza, rivelando contemporaneamente grande eleganza ed equilibrio, grazie al perfetto bilanciamento tra alcol, acidità, struttura e alla presenza di una bellissima trama tannica. Finale caratterizzato da una lunghissima persistenza aromatica.

UVE

Cabernet Sauvignon, una piccola parte di Sangiovese

RESA MEDIA PER ETTARO

45 q/ha

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

6.600

EPOCA DI VENDEMMIA

4 ottobre.

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

268 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA IN ACIDO TARTARICO

6,6g/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

barrique di rovere francese 100% nuove

DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Dicembre 2018

DATI ANALITICI:

ALCOL

15%Vol

ACIDITÀ TOTALE

5,89 g/l

PH

3,48