



LUX VITIS 2019

La stagione 2019 è stata caratterizzata da un inverno freddo con temperature minime nel mese di gennaio e scarse precipitazioni. Ne è seguita una primavera fresca, con piogge concentrate nel mese di maggio che hanno favorito la creazione di importanti riserve nel terreno e ritardato lo sviluppo vegetativo delle piante. In seguito, l'estate è stata calda e soleggiata, senza particolari picchi di calore con alcune precipitazioni presenti tra la fine luglio ed inizio agosto. Il mese di settembre è stato favoloso, iniziato con un evento piovoso ad inizio mese, le temperature si sono mantenute miti sino alla raccolta, questo ha permesso di preservare una grande freschezza aromatica all'interno delle nostre uve. La raccolta è iniziata l'otto ottobre con uve dotate di un eccezionale potenziale fenolico ed aromatico.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lux Vitis 2019 si presenta di un colore rosso rubino. Al naso colpisce per la grande complessità: note di frutta rossa e nera si mischiano, accompagnate da eleganti sfumature di vaniglia, fiori secchi, e note d'erbe aromatiche mediterranee. Al palato è vibrante, con tannini potenti e setosi, ricchi ed eleganti che conferiscono al vino vivacità e una lunghissima persistenza gustativa; un Lux Vitis di grandissima longevità.

UVE

Cabernet Sauvignon,
una piccola parte di Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

6.600

EPOCA DI VENDEMMIA

8 ottobre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

240 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

6,56 g/l

PH ALLA RACCOLTA

3,42

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Tini di cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

10 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

21 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Barriques

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

100% barriques nuove

DURATA DI MATURAZIONE

24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Marzo 2022

DATI ANALITICI

ALCOL

14,50% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

5,96 g/l

PH

3,57