



LUCENTE 2016

Le printemps 2016 a été marqué par plusieurs épisodes pluvieux, néanmoins le climat doux a conduit à un débourrement légèrement précoce du Merlot et du Sangiovese entre fin mars et début avril. Les pluies ont été particulièrement rares en été, mais à Montalcino trois épisodes pluvieux importants, de plus de 15 mm, ont eu lieu au début, au milieu et à la fin du mois d'août. À la même période, les températures n'ont pas été excessives limitant le stress hydrique et permettant une maturation progressive et complète des raisins.

Vin à la belle robe rubis profond qui révèle aussitôt des arômes intenses mêlant petits fruits noirs parfaitement mûrs (cassis et mûre) et notes épicées (pain d'épices, cannelle). La bouche, juteuse et savoureuse, offre déjà une belle complexité, teintée de notes délicates de maquis méditerranéen et soutenue par une structure gourmande et bien équilibrée. En bouche, le vin est ouvert et ample. Une impression de tension et de fraîcheur prédomine, complétée par une structure tannique précise et soyeuse. En finale, le Lucente offre une bonne persistance faite de souplesse et d'une agréable sensation de fraîcheur.

CÉPAGES

Merlot, Sangiovese

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES

320.000

PÉRIODE DE VENDANGES

Merlot : première décade de septembre
Sangiovese : dernière décade de septembre

SUCRE DE LA VENDANGE

Merlot : 246 g/l, Sangiovese : 235 g/l

ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

Merlot : 6,53 g/l, Sangiovese : 6,82 g/l

PH DE LA VENDANGE

Merlot : 3,35, Sangiovese : 3,21

CUVES DE FERMENTATION

En acier inox thermorégulées

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

28° C

DURÉE DE FERMENTATION

12 jours

DURÉE DE MACÉRATION SUR PEaux

22 jours

FERMENTATION MALOLACTIQUE

En cuves d'acier

MÉTHODE DE VIEILLISSEMENT

Barrique neuves et usagées

DURÉE DE VIEILLISSEMENT

12 mois

MISE EN BOUTEILLE

Juin 2018

DONNÉES TECHNIQUES:

ALCOOL

13,80% Vol

ACIDITÉ TOTALE

6,06 g/l

PH

3,32