



LUCENTE 2018

Die Saison 2018 war im Winter sowie im Frühling von überdurchschnittlichen Regenfällen gekennzeichnet, wodurch der Boden nach der Dürre im Vorjahr reichlich Wasserreserven aufbauen konnte.

Der feuchte und relativ warme Frühling führte dazu, dass der Sangiovese und Merlot homogen wachsen konnten. Die zusätzlichen Regenfälle während der Blüte verlangsamten den Fruchtansatz und senkten auf natürliche Weise die Produktionslast der Rebstöcke.

Die Sommerzeit war durch ein sehr regelmäßiges Klima gekennzeichnet, trocken und ohne Hitzeperioden, womit der Farbwechsel der Trauben rasch erfolgen konnte.

Der Temperaturunterschied von Tag und Nacht im September zusammen mit dem Tramontana-Wind ermöglichten es, dass die Trauben gut reifen und hervorragende Aromen entwickeln konnten.

Der Wein präsentiert sich in einem kräftig glänzenden Rot. In der Nase öffnet er sich mit intensiven Fruchtnoten wie Brombeere, Pflaume und Johannisbeere, angereichert mit einem Hauch Röst- und Vanillenoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein voll und einhüllend, weich und elegant. Der lange Abgang hat einen angenehm süßen und fruchtigen Nachgeschmack.

TRAUBEN

Merlot, Sangiovese

GEAMTPRODUKTION DER FLASCHEN:

480.000

LESE:

Merlot: 10. September; Sangiovese: 1. Oktober

ZUCKERGEHALT BEI DER LESE:

Merlot: 255 g/l; Sangiovese 249,5 g/l

WEINSÄURE BEI DER LESE:

Merlot: 6,70 g/l; Sangiovese 7,10 g/l

pH-WERT ZUR LESE

Merlot: 3,34; Sangiovese 3,30

GÄHRBEHÄLTER

temperaturkontrollierte Edelstahltanks

GÄHRTEMPERATUR

28°C

GÄHRDAUER

10 Tage

SCHALENMAZARATION

20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

in Edelstahl

AUSBAUBEHÄLTER

teils neue, teils gebrauchte Barriques

AUSBAUDAUER

12 Monate

IMBOTTIGLIAMENTO

September 2020

DATENANALYSE:

ALKOHOL

14,5% Vol.

GESAMTSÄURE

5,7 g/l

PH-WERT

3,35