



LUX VITIS 2015

Dopo una stagione invernale con una piovosità classica che ha permesso di mantenere le riserve idriche accumulate nella stagione precedente, il germogliamento è avvenuto agli inizi di aprile. Le piante si sono successivamente sviluppate con regolarità, grazie ad una stagione asciutta e soleggiata, che ha mantenuto un buon stato di salute delle vigne per tutto il periodo vegetativo. Il caldo estivo intenso è stato temperato all'inizio di agosto da due belle piogge, creando nelle vigne condizioni idonee per una maturazione regolare, intensa e senza stress.

Un vino dal carattere mediterraneo, ricco e complesso. Al naso spiccano le note speziate (pan di zenzero) e di frutta nera matura (ciliegia nera). In bocca, Lux Vitis mostra la sua potenza, con dei tannini compatti e precisi, una struttura concentrata ma non invadente, con una stimolante freschezza, equilibrata da una sensazione di dolcezza. Una persistenza importante sul finale.

UVE

Cabernet Sauvignon, una piccola parte di Sangiovese

RESA MEDIA PER ETTARO

40 q/ha

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

7.459

EPOCA DI VENDEMMIA

ultima settimana di settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

262 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

6,7 g/l

PH ALLA RACCOLTA

3,32

VASCHE DI FERMENTAZIONE

contenitori di cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28-30°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

10-12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

20 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

in barrique

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

barrique di rovere francese 100% nuove

DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

7 febbraio 2018

DATI ANALITICI:

ALCOL

15%

ACIDITÀ TOTALE

5,75 g/l

PH

3,40