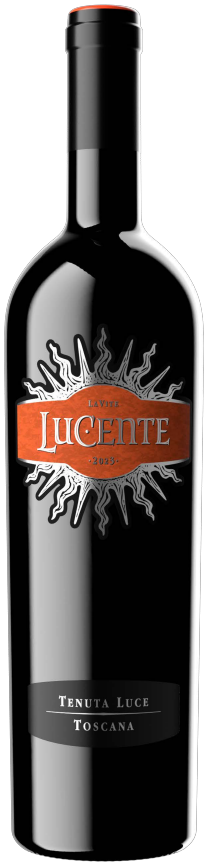

LUCENTE 2023

Der Witterungsverlauf 2023 war geprägt von einem relativ milden und trockenen Winter, unterbrochen von einem ergiebigen Schneefall Ende Januar. Das Frühjahr zeigte sich besonders wechselhaft, mit ausgiebigen Niederschlägen vor allem im Mai und Juni, die aufgrund des schnellen Pflanzenwachstums eine sorgfältige Arbeit im Weinberg erforderlich machten. Der Sommer war warm, mit Spitzenwerten im Juli und August, die durch häufige Gewitter gemildert wurden. Diese halfen, den Wasserstress der Reben zu reduzieren und ermöglichten den Trauben eine langsame und gleichmäßige Reifung. Die Weinlese begann am 1. September mit dem Merlot und wurde ab der zweiten Monatswoche mit dem Sangiovese fortgesetzt. Die Bedingungen während der Lese waren ideal: sonnige Tage und kühle Nächte bewahrten eine schöne aromatische Frische und ermöglichten eine ausgezeichnete phenolische Reife.

WEINBESCHREIBUNG

Der Lucente 2023 zeigt sich in einem intensiven Rubinrot und öffnet sich mit Aromen reifer Brombeeren und roter Johannisbeeren, begleitet von einer feinen Röstdnote.
Am Gaumen saftig, lebendig und elegant, mit reifen, klar strukturierten Tanninen, die für große Finesse und einen langen Nachhall sorgen.

TRAUBEN
Merlot, Sangiovese

GESAMTE FLASCHENPRODUKTION
400.000

LESEZEITPUNKT
Merlot: 1. September
Sangiovese: 14. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT
Merlot: 260 g/l; Sangiovese 242 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT
Merlot: 5,50 g/l; Sangiovese 6,10 g/l

pH-WERT ZUM LESEZEITPUNKT
Merlot: 3,30; Sangiovese 3,22

GÄRBEHÄLTER
Thermokonditionierte Edelstahltanks

GÄRTEMPERATU
28°C

GÄRDAUER
10 Tage

SCHALENMAZERATION
20 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG
in Edelstahltanks

AUSBAUBEHÄLTER
Barrique; teils neu, teils gebraucht

AUSBAUDAUER
12 Monate

FLASCHENABFÜLLUNG
Juni 2025

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL
14,00% Vol.

GESAMTSÄURE
5,72 g/l

pH-WERT
3,39

TENUTA LUCE
TOSCANA