

LE LUCÈRE RISERVA

BRUNELLO DOCG

SAN FILIPPO



ZONA DI PRODUZIONE

Questo vigneto è situato sul versante Est di Montalcino, ad un'altitudine compresa tra 280-310 metri s.l.m. Esposto ad Est il suolo è di tipo: "Depositi marini del Pliocene", suoli argillosi con sabbie limose ed arenarie bruno giallastre, a grana mediofine, con intercalati livelli sottili di conglomerati residui della Pietraforte.

VITIGNO

Sangiovese 100%

DENSITÀ DI IMPIANTO

4.500 piante/ettaro

PRODUZIONE PER ETTARO

6.000 kg di uva

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano ad inizio Ottobre

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La fermentazione alcolica avviene in tini di acciaio inox a temperatura controllata, i tempi di macerazione sono: due giorni di macerazione a freddo a 10°C e 10-12 giorni a 25-28°C durante e dopo la fermentazione. La fermentazione malolattica avviene in tini di cemento. Successivamente il vino viene affinato per i primi 12 mesi in barriques e tonneaux, poi 12/16 mesi in botti di rovere da 20-30 HL. Infine, affinamento in bottiglia per 22 mesi.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Il colore si presenta rosso rubino con sfumature tendenti al granato. Il profumo intenso, fine e complesso si sviluppa su note di marasca arricchite da un sottofondo di spezie, prevalentemente cannella e chiodi di garofano. Al gusto, ad una prima fase tattile in cui si può apprezzare struttura, pienezza e morbidezza, segue un finale persistente grazie ad una trama tannica fitta e setosa, ed un ritorno armonioso delle note retro-olfattive.

La Riserva rappresenta la migliore espressione del vigneto Le Lucère, selezionata durante l'affinamento in botte e prodotta solo nelle annate eccellenti.