



LE LUCÈRE RISERVA

BRUNELLO DOCG 2018

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.

BOTTGLIE PRODOTTE

3.000

ALCOL

14,5%

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.



LE LUCÈRE RISERVA

BRUNELLO DOCG 2018

SAN FILIPPO

PRODUCTION AREA

The vineyard is located on the East side of Montalcino, at the attitude of 280/3100 meters a.s.l. East exposed, the soil is "Pliocene marine deposits" type, clayey soil with yellowish brown silty sand and sandstone, medium to fine grain interspersed with thin levels of residual Pietraforte conglomerate.

GRAPE VARIETY

Sangiovese 100%

PLANTING DENSITY

4.500 plants/hectare

GRAPE YIELD PER HECTARE

6.000 kg of grapes

HARVEST

The grapes are handpicked at the beginning of October

VINIFICATION AND AGEING

The alcoholic fermentation is conducted in thermo-regulated stainless-steel vats, maceration times are: 2 days of cold maceration at 10°C then 10-12 days at 25-28 °C during and post fermentation. The malolactic fermentation took place in cement vats. Afterwards is aged for 12 months in barriques and tonneaux, then 12/16 months in 20-30 HL oak cask. Lastly, aging in bottle for 22 months.

BOTTLES PRODUCED

3.000

ALCOL

14,5%

SENSORY CHARACTERISTICS

The colour is ruby red with nuances tending to garnet. The intense, fine and complex perfume develops on notes of Morello cherry enhanced by a background note of spices, mostly cinnamon and cloves. On the palate, the initial tactile phase in which we can appreciate the structure, fullness and roundness, is followed by a persistent finish assured by the dense and silky tannic weft and a harmonious return of the olfactory end-notes.

The Riserva is a barrel selection of the best wine obtained from Le Lucère vineyard and produced in the excellent vintages.