

Lupicaia



Annata:	2008
Denominazione:	I.G.T. Toscana Rosso
Vitigni:	Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit-Verdot 5%
Produzione:	Circa 18.000 bottiglie vendute in cassa in legno da 6 bottiglie. Disponibili anche mezze bottiglie, bottiglie magnum da 1,5 litri, doppia magnum da 3,00 litri e matusalem da 6,00 litri,

VIGNA

Ubicazione vigneto:	120 metri s.l.m., con esposizione Sud/Sud-Ovest
Densità per ettaro:	da 3.600 a 4.200 ceppi
Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Vendemmia:	Effettuata a mano, a inizio settembre per il Merlot e da inizio ottobre per Cabernet Sauvignon e Petit-Verdot
Zucchero alla raccolta:	255 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	16 giorni per il Merlot e Petit-Verdot e 20 giorni per il Cabernet Sauvignon
Temperatura di fermentazione:	30° C a temperatura controllata
Affinamento:	In barriques e tonneaux d'Allier per una durata complessiva di 24 mesi
Imbottigliamento:	gennaio 2011
Grado alcolico:	14,5 % alc. vol.
Acidità totale:	5,90 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini

RICONOSCIMENTI

Cinque Grappoli **Bibenda FIS**; 16,5/20 **L'Espresso**; 94/100 **Veronelli**; 95+/100 **Robert Parker**; 88/100 **Wine Spectator**;
91/100 **James Suckling**; 96/100 **Vinous Media**

