

Lupicaia



Annata:	2009
Denominazione:	I.G.T. Toscana Rosso
Vitigni:	Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit-Verdot 5%
Produzione:	Circa 28.000 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 partire dal 5 settembre per il Merlot e dal 1 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 tonneau d'Allier per una durata complessiva di 22 mesi
Imbottigliamento:	marzo 2012
Grado alcolico:	14 % alc. vol.
Acidità totale:	5,90 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini

RICONOSCIMENTI

Tra i primi 100 vini del mondo secondo **Luca Gardini**; tra i primi 50 **Best Italian Wine Awards**; Due Bicchieri Rossi **Gambero Rosso**; Cinque Grappoli **Bibenda FIS**; 18/20 **L'Espresso**; 92/100 **Cernilli**; 94/100 **Veronelli**; 96/100 **Robert Parker**; 93/100 **James Suckling**; 95/100 **Vinous Media**; Gold **Mundus Vini**; 92/100 **Tasted**

