

Lupicaia



Annata

2010

Denominazione:	I.G.T. Toscana Rosso
Vitigni:	Cabernet Sauvignon 90%, Petit-Verdot 10%
Produzione:	Circa 36.000 bottiglie vendute in cassa in legno da 6 bottiglie. Disponibili anche bottiglie magnum da 1,5 litri, doppia magnum da 3,00 litri e matusalem da 6,00 litri, tutte in cassa in legno.

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 da settembre fino ad ottobre
Zucchero alla raccolta:	255 gr/litro

VINIFICAZIONE

Durata della macerazione:	16 giorni per il Petit-Verdot e 20 giorni per il Cabernet Sauvignon
Temperatura di fermentazione:	29° C a temperatura controllata
Affinamento:	In tonneau d'Allier per una durata complessiva di 22 mesi
Imbottigliamento:	maggio 2013
Grado alcolico:	14 % alc.vol.
Acidità totale:	5,80 g/l
Enologo:	Carlo Ferrini



RICONOSCIMENTI

Tre Bicchieri **Gambero Rosso**; Cinque Grappoli **Bibenda FIS**; 17,5/20 **L'Espresso**; 89/100 **Luca Maroni**; 92/100 e Tre stelle rosse **Veronelli**; Quattro Viti **Vitae AIS**; 92/100 **Falstaff**