

# Lupicaia



<b>Annata:</b>	<b>2008</b>
<b>Denominazione:</b>	I.G.T. Toscana Rosso
<b>Vitigni:</b>	Cabernet Sauvignon 85%, Merlot 10%, Petit-Verdot 5%
<b>Produzione:</b>	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

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

## VINIFICAZIONE

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

