



ILLUMINATI  
Vini

Azienda Agricola  
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18  
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008  
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it  
www.illuminativini.it

# Lumen<sup>®</sup>

## **Classificazione**

V.Q.P.R.D. Controguerra D.O.C. rosso Riserva Lumen.

## **Provenienza**

I vigneti sono nel comune di Controguerra esposti perfettamente a mezzogiorno, ad una altitudine di 295 metri s.l.m.

## **Composizione del sottosuolo**

Terreno abbastanza sciolto con piccoli quantitativi di argilla.

## **Uvaggio**

Montepulciano 70% e Cabernet-sauvignon 30%.

## **Caratteristiche degli impianti**

Il nuovo impianto è stato realizzato a controspalliera con circa 5.000 ceppi per ettaro, l'impianto vecchio è allevato a pergola abruzzese con circa 1.100 ceppi per ettaro.

## **Epoca di raccolta e vinificazione**

Le uve per il Lumen, dopo una attenta e scrupolosa selezione, sono tra le ultime ad essere vendemmiate (inizio ottobre per il cabernet-sauvignon e 8-12 ottobre per il Montepulciano d'Abruzzo). Le uve vengono diraspate e pigiate in maniera soffice e vinificate separatamente in vinificatori di acciaio inox e fermentano ad una temperatura di 28-30°C, per un periodo di 15 giorni circa. Terminata la fermentazione malolattica, i vini ottenuti vengono riuniti e travasati in barriques da 225 litri di diverse varietà di rovere dove rimangono circa 18 mesi, al termine dei quali si procede all'imbottigliamento. Successivamente il vino subisce un affinamento in bottiglia di 12-14 mesi nelle nostre grotte prima di essere immesso sul mercato.

## **Caratteri organolettici**

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: esprime note di mora, ribes rosso, frutti rossi maturi.

Gusto: di buona struttura, grasso, armonico, elegante.

## **Gastronomia**

Vino di grande longevità, viene prodotto soltanto nelle annate migliori. Si accompagna a carni rosse, selvaggina, agnello, capretto e formaggi piccanti.

## **Dati analitici**

Alcol 14,50% vol

Acidità totale 5,50 g/l

