



## Luce 1993



In Toscana, la stagione vinicola 1993 è iniziata con un clima molto mite che ha condotto ad uno sviluppo fenologico precoce. L'estate è stata calda e asciutta.

I grappoli di Merlot erano perfettamente maturi all'inizio della terza settimana di settembre e quelli di Sangiovese verso la metà di ottobre. Anche dai primi assaggi e dalla valutazione del vino giovane, è apparso evidente che questa vendemmia sarebbe maturata nei tini per dare un vino grande e complesso, con un ottimo potenziale per l'invecchiamento.

Luce 1993 possiede uno straordinario color porpora con sfumature rubino. Il bouquet ricco di fragranze e seduzione si manifesta con sentori di mirtillo, more e viole. Note di caffè e vaniglia accentuano la complessità del vino. Gli aromi sono concentrati e forti, con una tessitura serica e tannini eleganti, ben integrati.

UVE	Sangiovese, Merlot
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	28,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: la seconda settimana di ottobre Merlot: la terza settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 230 g/l, Merlot: 238 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,2 g/l, Merlot: 6,8 g/l
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	10 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Circa 4 settimane
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di rovere francese: 50% nuove, 50% di un passaggio/ Botti di rovere di Slavonia
DURATA DELL'AFFINAMENTO	12 mesi in barriques di rovere francese seguito da 6 mesi in botti di rovere di Slavonia
IMBOTTIGLIAMENTO	Dopo 18 mesi

### DATI ANALITICI

ALCOL	13,5%
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
PH	3,33