



Luce 1994



Il tempo mite della primavera 1994 ha comportato uno sviluppo fenologico precoce (apertura delle gemme, sviluppo dei tralci e fioritura).

L'estate è stata asciutta, ma con temperature più basse in settembre rispetto all'anno precedente. Avendo raggiunto la pienezza delle fragranze e tannini eccezionalmente morbidi, il Merlot è stato vendemmiato durante l'ultima settimana di settembre. Il Sangiovese, con una eccezionale complessità di aromi, è stato vendemmiato durante la seconda settimana di ottobre.

Luce 1994 ha un intenso color rubino che annuncia la qualità del vino. Fragranze brillanti, aromatiche e nobili presentano note di lamponi, spezie, viole e erbe essiccate. Sfumature complesse di caffè appena tostato e di vaniglia aleggiano in sottofondo. La struttura è estremamente elegante con tannini fini, ben equilibrati e un lungo finale. Il suo straordinario potenziale verrà fuori con l'invecchiamento.

UVE	Merlot, Sangiovese
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	28,800
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: La seconda settimana di ottobre Merlot: L'ultima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 235 g/l, Merlot: 235 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 6,7 g/l, Merlot: 5,9 g/l
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	10 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Circa 4 settimane
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di rovere francese: 66% nuove, 33% 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	5,3 g/l
PH	3,33