



Luce 1995

La stagione primaverile e estiva è stata meno favorevole rispetto alle eccellenti condizioni climatiche che hanno poi concluso la vendemmia. La fioritura delle viti è stata atipica; le basse temperature della primavera hanno ritardato la crescita delle gemme e dei fiori. L'estate non è stata così calda come lo è di solito a Montalcino, ma piuttosto piovosa e umida. Tuttavia, a settembre, la qualità della vendemmia è apparsa evidente. Molto sole e temperature favorevoli hanno assicurato una maturazione graduale e progressiva.

Luce 1995 ha un intenso colore violaceo, con abbondanti sovrapposizioni di fragranze di frutta come more, ribes nero e prugne. Sfumature di cioccolato e anice sono ulteriormente valorizzate da note di vaniglia. Esiste un meraviglioso equilibrio tra fini tannini, eccellente struttura e un finale lungo ed elegante.

UVE	Sangiovese, Merlot
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	80,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: La seconda settimana di ottobre Merlot: La prima settimana di ottobre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 242 g/l, Merlot: 228 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,2 g/l, Merlot: 6,2 g/l
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	14 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	5,8 g/l
PH	3,53

RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	41° Top 100 - Pubblicazione 1999
WINE SPECTATOR	93 Punti - Pubblicazione 1999