



## Luce 1996



A causa delle basse temperature di marzo e aprile, le gemme e la fioritura sono arrivate con qualche giorno di ritardo. Le buone condizioni climatiche, con piogge regolari durante l'estate, sono servite a recuperare il tempo perso in primavera. L'invasatura, quando l'uva comincia a prendere colore e morbidezza, è iniziata come previsto nella prima settimana di agosto. Le frequenti piogge settembrine, però, hanno ritardato ancora una volta lo sviluppo. Lo sfoltimento delle foglie e il diradamento dei frutti hanno consentito all'uva di raggiungere la maturazione ideale, come zucchero e acidità, per la produzione di un gran vino.

Luce 1996 ha un colore violaceo scuro che ricorda l'inchiostro con forti aromi di frutta che si mescolano alle sfumature di vaniglia e spezie derivanti dall'invecchiamento nel rovere. Questo vino pieno e corposo con tannini vellutati lascia l'impressione di essere caldo e ricco con un finale lungo e persistente.

UVE	Sangiovese, Merlot
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	90,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: La seconda settimana di ottobre Merlot: L'ultima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 230 g/l, Merlot: 239 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,2 g/l, Merlot: 6,5 g/l
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 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	5,6 g/l
PH	3,6