



Luce 1997



La primavera del 1997 è stata insolitamente calda. Le gemme e la fioritura sono apparse in anticipo per tutte le varietà, specialmente per il Sangiovese. Il 18 aprile, c'è stata una gelata nel sud della Toscana ma, grazie alle loro altitudine, i vigneti di Luce sono stati colpiti solo in parte.

Le ottime temperature di maggio e giugno hanno favorito lo sviluppo della vegetazione. Il sole generoso di agosto e settembre ha contribuito a far maturare l'uva più presto del solito e in modo uniforme.

La vendemmia ha dato un'eccellente concentrazione di fragranze, livelli ideali di zucchero ed una maturazione fenolica ottimale.

Luce 1997 è un vino robusto e distinto, ricco di finezza, di un marcato color rosso rubino. Il suo intenso bouquet sprigiona seducenti aromi di lamponi e ribes nero che si alternano a note più dolci di vaniglia e chiodi di garofano per portare ad un finale lungo e caldo. I tannini sono estremamente fini e vellutati, assicurando la complessità nella bottiglia.

UVE	Sangiovese, Merlot
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	100,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: La seconda settimana di ottobre Merlot: L'ultima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 232 g/l, Merlot: 238 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,7 g/l, Merlot: 7,1g/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	5,25 g/l
PH	3,51