



Luce 1998



Nel 1998, il sole intenso dei mesi estivi venuto dopo una primavera normale ha favorito la precoce maturazione dei grappoli, dando uve di Sangiovese e Merlot con tannini morbidi di qualità superiore e livelli relativamente bassi di acidità. La prima metà di ottobre ha portato grosse piogge seguite, per fortuna, da molto sole e da una brezza costante che ha eliminato tutta l'umidità eccessiva. L'uva è stata condotta alla vinificazione in eccellenti condizioni con aromi pienamente sviluppati e il giusto equilibrio di concentrazione zuccherina e acidità.

Poderoso ed elegante, Luce 1998 emana allettanti aromi che vanno dalle bacche di bosco alle ciliegie nere mature, accompagnati da note delicate di pepe e cannella. Il vino si svela con tannini morbidi e dolci e un perfetto equilibrio tra acidità e componente alcolica. Il finale è dolce e persistente.

UVE	Merlot, Sangiovese
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	100.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: la seconda settimana di ottobre Merlot: la terza settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 230 g/l, Merlot: 249 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 6,8 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: 60% nuove, 40% 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% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
PH	3,5

RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	90 Punti - Pubblicazione 2013
FALSTAFF	92 Punti - Pubblicazione 2001