



Luce 2003



La vendemmia 2003 è stata molto buona per tutte le principali varietà coltivate nella zona di Montalcino. La forte insolazione dell'estate ha fatto sì che l'uva maturasse con buon anticipo rispetto agli anni precedenti. Le condizioni climatiche sono state eccellenti durante il periodo della vendemmia e le uve sono arrivate in cantina sane, ricche di zuccheri e con un quantitativo di bucce nel mosto maggiore in percentuale rispetto alla media degli anni passati. Alla svinatura, il Sangiovese è apparso subito morbido e con profumi freschi e fruttati. Anche nel Merlot si sono riscontrati in cantina colori molto intensi, un'ottima struttura e aromi fruttati e morbidi.

Luce 2003 presenta un bel colore porpora, impenetrabile. Il naso è deliziato da note fini di frutti di bosco, come mirtillo e mora, accompagnate da cenni speziati, di cannella e noce moscata, completati nel finale da sentori mentolati eleganti. Ottimo l'ingresso in bocca, morbido e profondo; mostra tannini sottili e ben distribuiti, corpo sostanzioso, finale persistente e duraturo.

UVE	Sangiovese, Merlot
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	Circa 48.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: la prima settimana di ottobre Merlot: la prima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 230 g/l, Merlot: 262 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 6,4 g/l, Merlot: 6,0 g/l
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Circa 4 settimane
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di legno di rovere spaccato: 90% nuove, 10% di un passaggio
DURATA DELL'AFFINAMENTO	24 mesi in barriques
IMBOTTIGLIAMENTO	Novembre 2005

DATI ANALITICI

ALCOL	14,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,70 g/l
PH	3,63

RICONOSCIMENTI

WINE ENTHUSIAST	92 Punti - Pubblicazione 2007
WINE SPECTATOR	92 Punti - Pubblicazione 2006
FALSTAFF	93 Punti - Pubblicazione 2006