



## Luce 2004



Il 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca e piovosa rispetto alle precedenti. Le escursioni termiche, tra maggio e giugno, hanno favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In agosto è stato eseguito un diradamento per garantire una perfetta maturazione delle uve. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre e le notti fresche hanno favorito caratteristiche di eleganza di concentrazione. Grazie ad un clima ideale in settembre e ottobre, la maturazione fenolica e quella zuccherina è stata completa, ottimale per produrre un grande Luce. Sia il Merlot che per il Sangiovese le eccellenti condizioni climatiche hanno garantito uve in condizioni ottimali.

All'esame visivo Luce 2004 si presenta rosso rubino intenso, con belle sfumature porpora. Apre al naso il suo bagaglio olfattivo con lievissimi sentori di tostatura del rovere, per poi proseguire con note floreali, unite a sensazioni mentolate, lasciando poi spazio a note di vaniglia e cannella, con un fruttato di mirtillo e more. L'impatto in bocca è morbido, con un corpo denso, raffinato nell'abbraccio tannico e nell'avvolgente tenore alcolico a sostegno dalla dosata freschezza. Finale in crescendo.

UVE	Merlot, Sangiovese
RESA MEDIA PER ETTARO	35 hl/Ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	Circa 53,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Merlot: La prima settimana di settembre Sangiovese: La prima settimana di ottobre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Merlot: 240 g/l, Sangiovese: 230 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Merlot: 6,0 g/l, Sangiovese: 7,0 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Merlot: 3,50 Sangiovese: 3,35
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termo-condizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	< 30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Circa 4 settimane
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Eseguita
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di legno di rovere spaccato: 90% nuove 10% di un passaggio
DURATA DELL'AFFINAMENTO	24 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Novembre 2006

### DATI ANALITICI

ALCOL	13,5%
ACIDITÀ TOTALE	5,73 g/l
PH	3,51

### RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	91 Punti - Pubblicazione 2008
FALSTAFF	92 Punti - Pubblicazione 2007