



Luce 2005



Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta ed un accurato lavoro nel vigneto. La primavera mite ed il clima fresco dei mesi estivi hanno favorito la graduale e progressiva maturazione del Sangiovese e del Merlot. L'invaitura è avvenuta nella prima settimana d'agosto e la raccolta è iniziata con qualche giorno di ritardo rispetto alla media delle ultime annate. Pur se non si è trattato di una raccolta facile, il bilancio è stato positivo con una qualità delle uve all'arrivo in cantina ottimale. Le giornate di sole e brezza mite di fine settembre hanno dato alle uve la concentrazione necessaria, unita ad un'ottima condizione sanitaria e ad una perfetta maturazione fenolica, per un Luce 2005 potente, tannico e strutturato.

All'esame visivo Luce 2005 appare rosso rubino intenso, con nitide sfumature porpora. Al naso si apre con sentori di prugna e frutti di bosco, quali il mirtillo e il lampone e la marasca. Seguono note balsamiche dominate dall' eucalipto e da sensazioni mentolate, che evolvono in note di pepe nero, vaniglia e cannella. Finale caratterizzato da sentori di fieno, liquirizia, tabacco e grafite. L'ingresso in bocca è morbido, il corpo denso e solido è caratterizzato da una fitta massa tannica. Molto lunga la persistenza gustativa.

UVE	Sangiovese, Merlot
RESA MEDIA PER ETTARO	30 hl
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	80,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Merlot: metà settembre Sangiovese: prima decade di ottobre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 240 g/l, Merlot: 265 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,65 g/l, Merlot: 6,50 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,15 Merlot: 3.25
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termocondizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	< 30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	4 settimane
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Eseguita
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di legno di rovere spaccato: 100% nuove
DURATA DELL'AFFINAMENTO	24 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Novembre 2007

DATI ANALITICI

ALCOL	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE	5,6 g/l
PH	3,55

RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	93 Punti - Pubblicazione 2008
FALSTAFF	91 Punti - Pubblicazione 2009