



## Luce 2007



La vendemmia 2007 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Durante l'inverno i vigneti a Montalcino hanno beneficiato di abbondanti precipitazioni tali da consentire la creazione di una riserva idrica indispensabile per un'ottima e promettente annata. I mesi primaverili si sono contraddistinti per un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione delle uve è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche favorendo una buona condizione fitosanitaria delle uve.

Alla vista Luce 2007 si presenta rosso rubino molto intenso quasi impenetrabile. Al naso si apre con netti sentori di frutta a bacca rossa come mora e ciliegia che si evolvono poi in note balsamiche ed erbacee, con un finale etereo di cuoio e speziato di vaniglia e pepe nero. In bocca è caldo, morbido, armonico ed equilibrato, con tannini eleganti supportati da una bella acidità. Rotondo e strutturato presenta un finale lungo e persistente con un retrogusto leggermente fruttato.

UVE	Sangiovese, Merlot
RESA MEDIA PER ETTARO	30 hl /ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	48,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: prima settimana di ottobre Merlot: prima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 250 g/l, Merlot: 270 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7 g/l, Merlot: 5,7 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,3, Merlot: 3,5
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 in barriques
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di legno di rovere spaccato: 90% nuove, 10% di un passaggio
DURATA DELL'AFFINAMENTO	24 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Novembre 2009

### DATI ANALITICI

ALCOL	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE	6,17 g/l
PH	3,44

### RICONOSCIMENTI

WINE ADVOCATE	91 Punti - Pubblicazione 2010
WINE SPECTATOR	95 Punti - Pubblicazione 2010
FALSTAFF	93 Punti - Pubblicazione 2011
JAMES SUCKLING	97 Punti - Pubblicazione 2012