



## Luce 2010



La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

Alla vista Luce 2010 si presenta rosso porpora molto intenso e concentrato. Il naso è deliziato da note fini di frutti di bosco, come mirtillo, mora e ribes nero, accompagnate da cenni speziati, di cannella, noce moscata e note balsamiche di menta. Sfumature complesse di caffè appena tostato, di mandorla fresca e di vaniglia aleggiano in sottofondo. Al palato, appare morbido e gradevole, con un'acidità che si fonde nella grande struttura e nei tannini setosi del vino, regalando un finale in crescendo, dove si riconoscono, a livello di retrogusto, piacevoli note minerali.

UVE	Sangiovese, Merlot
RESA MEDIA PER ETTARO	34 hl /ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	67,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: prima settimana di ottobre Merlot: prima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 248 g/L, Merlot: 260 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,20 g/L, Merlot: 6,45 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,21, Merlot: 3,38
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termocondizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	< 30°C
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: 100% nuove
DURATA DELL'AFFINAMENTO	24 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Dicembre 2012

### DATI ANALITICI

ALCOL	14,50% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,35 g/l
PH	3,49

### RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING	98 Punti - Pubblicazione 2013
WINE SPECTATOR	94 Punti - Pubblicazione 2013
JAMES SUCKLING	7° Top 10 - Pubblicazione nov-13
FALSTAFF	93 Punti - Pubblicazione 2014