



## Luce 2011



Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole, temperature diurne mai superiori ai 30°. Nella seconda parte di Agosto invece la potenza del sole ha dato forza e concentrazione alle uve rosse come il Sangiovese. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto delle uve rosse contraddistinte da un aspetto sanitario straordinario, ben mature, concentrate e ricche di materiale polifenolico.

Di colore rubino scuro e concentrato. Il bagaglio aromatico è molto complesso e al naso si aprono subito intensi sentori di frutti freschi, come ribes nero e lampone, seguite da un tocco di vaniglia dolce che aleggia in sottofondo. Al palato si esprime con una piacevole freschezza unita a sapori fruttati, fiori essiccati e interessanti spezie affumicate. La fitta e setosa trama tannica contribuisce alla grande struttura che forma la solida colonna vertebrale di questo vino. Il finale di bella lunghezza regala una suadente componente minerale e speziata nel retrogusto. Questo vino è un equilibrio di freschezza e potenza.

UVE	Sangiovese, Merlot
RESA MEDIA PER ETTARO	32 hl /ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	74,000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: ultima settimana di settembre, inizio ottobre Merlot: prima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 245 g/L, Merlot: 255 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,00 g/L, Merlot: 6,55 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,25, Merlot: 3,31
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: 85% nuove, 15% 2° passaggio
DURATA DELL'AFFINAMENTO	24 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Dicembre 2013

### DATI ANALITICI

ALCOL	14,50% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,59 g/l
PH	3,40

### RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	95 Punti - Pubblicazione 2014
JAMES SUCKLING	92 Punti - Pubblicazione ott-14
WINE SPECTATOR	47° Top 100 - Pubblicazione nov-14