



Luce 2015



Dopo una stagione invernale con una piovosità classica che ha permesso di mantenere le riserve idriche accumulate nella stagione precedente, il germogliamento è avvenuto agli inizi di aprile.

Le piante si sono successivamente sviluppate con regolarità, grazie ad una stagione asciutta e soleggiata, che ha mantenuto un buon stato di salute delle vigne per tutto il periodo vegetativo.

Il caldo estivo intenso è stato temperato all'inizio di agosto da due belle piogge, creando nelle vigne condizioni idonee per una maturazione regolare, intensa e senza stress. Il vino si presenta con un naso espressivo e speziato, con note di vaniglia e pan di zenzero.

In un secondo momento si percepiscono sottili note di cannella e chiodi di garofano. Naso complesso con una base di frutta matura che esprime intensi aromi di ciliegia e prugna. Al palato risulta sincero e strutturato, i tannini sono presenti ma eleganti, ben fusi e non aggressivi, che danno una cornice ampia e densa. La sensazione è piacevole con un finale sostenuto, dominato da una bella freschezza.

UVE	Sangiovese, Merlot
RESA MEDIA PER ETTARO	35 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	80.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: Ultima settimana di settembre Merlot: Prima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 245 g/L, Merlot: 256 g/L
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 6,94 g/L, Merlot: 6,47 g/L
pH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,29, Merlot: 3,45
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termo condizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	Culminante a 28°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 2017

DATI ANALITICI

ALCOL	15% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,68 g/l
PH	3,45