



Luce 2002

La vendemmia 2002, contraddistinta da un'abbondante piovosità estiva, sarà ricordata come un'annata atipica e non facile a Montalcino. I vigneti di Luce, avendo la caratteristica di essere ben drenati, non hanno sofferto l'abbondante pioggia estiva; purtroppo, però, nulla li ha potuti salvare dalla pesante grandinata che, nella seconda metà di agosto, ha danneggiato buona parte del Sangiovese. Le piante non danneggiate dalla grandine hanno beneficiato delle giornate soleggiate e del buon clima di fine estate e d'inizio autunno. In queste condizioni, la raccolta nel vigneto è stata effettuata in più fasi per consentire una maturazione ottimale di tutte le uve. Si è trattata di un'operazione minuziosa, una selezione grappolo per grappolo, che ha permesso di portare in cantina solo le uve in ottima condizione, purtroppo in quantità molto ridotta. La produzione totale di Luce 2002 è molto inferiore rispetto agli anni precedenti.



Ottimo colore, rosso rubino intensissimo. Il bagaglio aromatico è contraddistinto da quel timbro elegante ormai tipico di tutte le annate di Luce. La finezza e la nitidezza delle note di frutti di bosco e di marasca, accompagnati da piacevoli ricordi di cacao, sono esaltate da un finale olfattivo in cui gli aromi balsamici completano il quadro. L'ingresso in bocca è armonico, nitido ed elegante, con i tannini che mostrano una trama perfetta, fitta e regolare, mai aggressivi, ma in piena evidenza. Il rapporto con l'alcol è equilibrato, di giusta profondità. Luce 2002 ci regala un finale in crescendo, dove si riconoscono, a livello di retrogusto, piacevoli note di grafite.

UVE	Merlot, Sangiovese
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	Circa 8.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Merlot: la prima settimana di settembre Sangiovese: la terza settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Merlot: 242,5 g/l, Sangiovese: 220 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Merlot: 5,3 g/l, Sangiovese: 5,7 g/l
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Circa 4 settimane
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di rovere francese: 90% nuove, 10% di un passaggio
DURATA DELL'AFFINAMENTO	24 mesi in barriques di rovere francese, e 1 mese in botte
IMBOTTIGLIAMENTO	Novembre 2004

DATI ANALITICI

ALCOL	14,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,4 g/l
PH	3,69