



Luce 2012



Dopo le abbondanti piogge primaverili, l'andamento climatico estivo è stato particolarmente favorevole. Il susseguirsi di giornate asciutte e le notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, hanno consentito lo sviluppo armonioso degli aromi e la concentrazione delle uve. La luce e il calore hanno donato a Luce 2012 eleganza e potenza con una ricchezza aromatica straordinaria.

Il vino si presenta di color rosso rubino scuro. Il bouquet è potente, complesso e molto profondo. Il naso è deliziato da note intense di bacche nere, come ribes e mora. In sottofondo si percepiscono delicati aromi speziati di chiodi di garofano e di pepe nero. Sentori leggeri di liquirizia e di fragranze balsamiche arricchiscono la complessità degli aromi.

In bocca è ampio e ben strutturato con tannini maturi che avvolgono il palato in una trama di velluto. Gli aromi si sviluppano lungamente con una nota affumicata che caratterizza fino alla fine.

UVE	Sangiovese e Merlot
RESA MEDIA PER ETTARO	28 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	80.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: ultima settimana di settembre Merlot: ultima settimana d'agosto
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 228 g/l, Merlot: 237 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,75 g/l, Merlot: 6,85 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,18, Merlot: 3,25
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	Gennaio 2015

DATI ANALITICI

ALCOL	13,5% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,77 g/l
PH	3,32