



## Luce 2014



La campagna viticola è stata caratterizzata da una primavera regolare, leggermente più calda della norma, con piogge ben distribuite anche durante l'estate, le quali, hanno mantenuto le temperature non eccessivamente alte evitando stress termici e dotato il terreno di abbondanti riserve idriche. Tutto ciò ha favorito un regolare sviluppo vegetativo che ha indotto una conseguente omogenea e progressiva maturazione delle uve che, alla raccolta, si presentavano intensamente colorate, ricche di polifenoli ed in un perfetto stato sanitario

Luce 2014 si presenta con un rosso rubino profondo con riflessi violacei. Al naso si esprimono aromi di piccoli frutti neri, amarene ed eleganti note di cacao e caffè.

In bocca la trama tannica molto fine ed elegante, conferisce al vino una sensazione cremosa, armonica, con una persistenza molto lunga, e un finale delicatamente speziato.

UVE	Sangiovese, Merlot
RESA MEDIA PER ETTARO	30 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	70.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: Prima settimana di Ottobre Merlot: Prima settimana di Settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 239 g/L, Merlot: 254 g/L
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,74 g/L, Merlot: 6,56 g/L
PH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,18, Merlot: 3,29
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termo condizionate
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 2016

### DATI ANALITICI

ALCOL	14,18%Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,14 g/l
PH	3,43