



LUCE 2016

L'andamento climatico del 2016 verrà ricordato come uno dei più regolari. La primavera è stata contraddistinta da diverse piogge ma anche da un clima mite, che ha determinato un leggero anticipo del germogliamento sia del Merlot sia del Sangiovese, avvenuto tra fine marzo ed inizio aprile. Durante l'estate si sono verificate tre piogge significative, di oltre i 15mm, ad inizio, metà e fine agosto. Contemporaneamente, le temperature si sono mantenute non troppo elevate, ed hanno evitato gli stress idrici, accompagnando le uve verso una maturazione graduale completa ed ottimale.

Un'annata che si contraddistingue per la regolarità climatica e l'assenza di condizioni eccessive di piogge e di calore. L'effetto "terroir" è senza dubbio un segno distintivo di quest'annata 2016, dove le condizioni di fine estate e durante la raccolta hanno permesso alle uve di raggiungere una bella maturità. Abbiamo ottenuto un vino con un colore profondo, un profilo aromatico di frutta fresca, suadente, con dei tannini molto gradevoli, eleganti, ben presenti ma che non conferiscono un carattere invadente.

È un vino sincero, succoso, che offre un piacente equilibrio tra freschezza, frutto e densità, con infine un'espressione di gran classe.

UVE

Sangiovese, Merlot

RESA MEDIA PER ETTARO

30 hl/ha

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

96.800

EPOCA DI VENDEMMIA

Sangiovese: Ultima settimana di settembre

Merlot: Prima settimana di settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 257 g/L, Merlot: 265 g/L

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 6,81 g/L, Merlot: 6,55 g/L

PH ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 3,24, Merlot: 3,40

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 2018

DATI ANALITICI:

ALCOL

14,85%Vol

ACIDITÀ TOTALE

6,06 g/l

PH

3,42