



## LUCE 2017

L'andamento climatico dell'annata 2017 ha visto una primavera fresca con adeguata piovosità, seguita da un'estate calda ed assolata, con basso tenore di umidità e con benefiche brezze che hanno reso i cieli sempre limpidi e luminosi. I terreni di natura argillosa, su cui sono coltivati i Merlot, hanno garantito un'ottimale riserva idrica alle viti, tanto da non indurre nessun stress idrico. Le piogge di metà settembre hanno permesso una perfetta maturazione del Sangiovese.

Il vino che abbiamo ottenuto si presenta con un colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso si manifesta con intensi sentori di frutta rossa, una velata presenza d'incenso e di note speziate che danno al vino una straordinaria complessità. Al gusto si ritrova questa complessità aromatica sostenuta da un'elegante trama tannica che conferiscono al vino una struttura e un equilibrio unico.

### UVE

Sangiovese, Merlot

### RESA MEDIA PER ETTARO

30 hl/ha

### TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

86.000

### EPOCA DI VENDEMMIA

Sangiovese: 26 settembre

Merlot: 4 settembre

### ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 250 g/L, Merlot 261 g/L

### ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 6,70 g/L, Merlot: 6,47g/L

### PH ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 3,24, Merlot: 3,40

### VASCHE DI FERMENTAZIONE

Cemento

### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

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% di 2° passaggio

### DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

### IMBOTTIGLIAMENTO

Gennaio 2020

### DATI ANALITICI

#### ALCOL

14,65% Vol.

#### ACIDITÀ TOTALE

5,86 g/l

#### PH

3,49

TENUTA LUCE

TOSCANA