



## LUCE 2018

Le piogge di inizio 2018 sono riuscite a riequilibrare le riserve idriche che erano state messe a dura prova con l'annata 2017. Questo ha permesso alle viti un germogliamento rapido ed omogeneo favorito anche dalle temperature miti primaverili. L'estate è stata caratterizzata da un clima asciutto e senza eccessi di temperature: condizioni ideali per mantenere un ottimo equilibrio vegeto-produttivo e garantire il perfetto accrescimento delle uve. Il vento di tramontana e le giornate assolate di settembre, hanno consentito di terminare al meglio il processo di maturazione delle uve.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Luce 2018 si presenta di color rosso rubino scuro. Al naso è un preludio di aromi di frutti neri, di more e violetta, con marzapane e pepe nero ad arricchirne il bouquet. In bocca il vino è morbido e voluminoso, bilanciato da una struttura tannica solida, conclude un lungo finale fresco.

#### UVE

Sangiovese, Merlot

#### RESA MEDIA PER ETTARO

33 hl/ha

#### TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

91.734 (89.194 750ml. - 2.100 1,5 lt. - 300 3 lt - 120 6 lt. - 20 18 lt.)

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Sangiovese: ultima decade settembre  
Merlot: prima decade settembre

#### ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 243 g/L, Merlot 251 g/L

#### ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 8.46 g/L, Merlot: 7,11g/L

#### PH ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 3,18, Merlot: 3,20

#### VASCHE DI FERMENTAZIONE

Cemento

#### TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

#### DURATA DELLA FERMENTAZIONE

12 giorni

#### TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

22 giorni

#### FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Eseguita in barriques

#### TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

Barriques: 80% nuove,  
20% di un anno

#### DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Dicembre 2020

#### DATI ANALITICI

##### ALCOL

15% Vol.

##### ACIDITÀ TOTALE

6,06 g/l

##### PH

3,39