



LUCE 2020

I mesi di gennaio e febbraio sono stati particolarmente miti e asciutti. Questa condizione ha portato ad un precoce germogliamento delle viti a partire dalla seconda settimana di marzo per il Sangiovese e dalla terza settimana per il Merlot. La primavera poi, ha visto un clima caldo con precipitazioni soprattutto nel mese di maggio, favorendo il decorso di un'ottima fioritura avvenuta con leggero anticipo attorno all'ultima settimana del mese, seguita da una rapida allegazione. Le prime tre settimane di giugno sono state interessate dalla presenza di piogge, che hanno permesso di preparare le piante alla stagione estiva che è stata calda e con poche piogge. Nell'ultima settimana di agosto due importantissime piogge hanno riportato sollievo alle piante e abbassato le temperature, creando le condizioni ideali per portare a compimento la maturazione delle uve. La raccolta è iniziata il 3 settembre con il Merlot, le uve erano in ottimo stato sanitario e di maturazione, con grande potenziale aromatico, anche per merito degli sbalzi di temperatura tra notte e giorno avuti nei giorni prossimi alla vendemmia. Mentre la raccolta del Sangiovese è iniziata il 16 settembre e si è protratta sino a fine mese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino intenso, Luce 2020 si distingue al naso per la sua complessità ed eleganza, caratterizzata da frutti neri maturi, in particolare di mora e gelso, ai quali si uniscono sentori di cacao e spezie dolci. Al palato è armonioso, vivace, di ottima struttura, equilibrato da una vibrante acidità e da tannini morbidi e setosi che donano un finale elegante e di grande persistenza.

UVE

Merlot, Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

130.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: 3 settembre
Sangiovese: 16 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Merlot: 255 g/l, Sangiovese: 243 g/l

ACIDITA' TOTALE ALLA RACCOLTA

Merlot: 6,20 g/l, Sangiovese: 7,10 g/l

PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,45, Sangiovese: 3,35

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

22 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA

Barriques

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

Barriques: 80% nuove, 20% di un anno

DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

IMBOTTIGLIAMENTO

Novembre 2022

DATI ANALITICI

ALCOL

Vol. 14,50%

ACIDITA' TOTALE

6,07 gr/L

pH

3.45