



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