



## LUCE 2019

L'annata 2019 è stata tardiva ed equilibrata. Dopo un inverno freddo e soleggiato, la primavera è stata caratterizzata da temperature medie basse e da piovosità elevata che hanno permesso la creazione di importanti riserve idriche nel terreno. Questa situazione di scarsa luminosità e piogge soprattutto concentrate nel mese di maggio, si è tradotta in un leggero ritardo di 10 giorni del ciclo vegetativo della vite. La fioritura si è completata in maniera omogenea nella prima settimana di giugno. La stagione è poi proseguita con un'estate calda, senza particolari picchi di calore, con alcune precipitazioni tra la fine luglio ed inizio agosto che hanno garantito un apparato fogliare vigoroso ed efficiente. Le temperature miti di settembre e un buon livello di idratazione dei terreni hanno favorito una lenta e regolare maturazione delle uve, che ha permesso di ottenere tannini perfettamente maturi, con elevata intensità e freschezza aromatica. La vendemmia è iniziata con un clima soleggiato il 12 settembre con i primi Merlot, ed è continuata con il Sangiovese a fine settembre inizio ottobre. I vini sono strutturati mostrando equilibrio, potenza e grande potenziale di invecchiamento.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Luce 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso colpisce per i sentori floreali di violetta e rosa, accompagnati da frutti rossi di lamponi e spezie dolci. In bocca si mostra equilibrato ed elegante, con una texture quasi cremosa, sorretta da tannini setosi e ben integrati. Il finale persistente si protrae su note speziate.

#### UVE

Merlot, Sangiovese

#### TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

89.000

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: 20 settembre

Sangiovese: 29 settembre

#### ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Merlot: 250 g/l, Sangiovese: 243 g/l

#### ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

Merlot: 7,90 g/l, Sangiovese: 8,70 g/l

#### PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,38, Sangiovese: 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

Barriques

#### TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

Barriques: 80% nuove, 20% di un anno

#### DURATA DELL'AFFINAMENTO

24 mesi

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Dicembre 2021

#### DATI ANALITICI

##### ALCOL

14,40% Vol.

##### ACIDITÀ TOTALE

6,03 g/l

##### PH

3,49