



LUCE 2022

La stagione climatica 2022 è iniziata con un inverno rigido e secco. In seguito, il ciclo della vite è stato accompagnato da una primavera con poche piogge e da un rapido innalzamento delle temperature diurne a partire dal mese di maggio. Queste condizioni hanno favorito un'ottima fioritura tra la fine di maggio e l'inizio di giugno per entrambe le varietà. Durante l'estate il clima è rimasto caldo e secco, le piante in queste condizioni sono riuscite ad autoregolarsi al meglio, arrivando in ottime condizioni vegetative alla fase di invaiatura avvenuta agli inizi di agosto. Il 28 di luglio ed il 15 agosto si sono registrate due piogge molto importanti di 30mm ciascuna che hanno portato sollievo alle piante e avviato la fase di maturazione delle uve. La vendemmia è iniziata il 28 agosto, con grappoli piccoli in ottimo stato sanitario. La raccolta è stata leggermente anticipata, per preservare al massimo la freschezza delle uve e conservare il potenziale aromatico. Settembre è stato perfetto, le temperature si sono abbassate a partire dalla metà del mese, permettendo di avere delle belle escursioni termiche tra giorno e notte, ottime al completamento della maturazione del sangiovese.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Luce 2022 si presenta di un colore rosso rubino brillante.

Al naso esprime fresche sensazioni di frutti rossi, come ribes e melograno circondati da aromi delicati floreali. Al palato, l'ingresso è avvolgente, continua in un sorso fresco e vibrante che, accompagnato da tannini dolci, introduce un finale sapido di grande lunghezza.



UVE

Merlot, Sangiovese

EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: 28 agosto

Sangiovese: 10 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Merlot: 260 g/l, Sangiovese: 255 g/l

ACIDITA' TOTALE ALLA RACCOLTA

Merlot: 6,75 g/l, Sangiovese: 6,88 g/l

PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,33, Sangiovese: 3,30

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 2024

DATI ANALITICI

ALCOL

14% Vol.

ACIDITA' TOTALE

6.25 g/L

PH

3.40

TENUTA LUCE

TOSCANA