



LUCE 2022

Die klimatische Saison 2022 begann mit einem strengen und trockenen Winter. Danach wurde der Rebenzyklus von einem regenarmen Frühjahr und ab Mai von einem raschen Anstieg der Tagestemperaturen begleitet. Diese Bedingungen begünstigten bei beiden Sorten zwischen Ende Mai und Anfang Juni eine hervorragende Blütezeit. Während des Sommers blieb das Wetter heiß und trocken, und die Pflanzen konnten sich unter diesen Bedingungen bestmöglich selbst regulieren, sodass sie Anfang August zu Beginn der Reifephase einen ausgezeichneten vegetativen Zustand erreichten. Am 28. Juli und am 15. August gab es zwei sehr starke Niederschläge von jeweils 30 mm, die den Pflanzen Linderung verschafften und die Reifephase der Trauben einleiteten. Die Traubenlese begann am 28. August mit kleinen Trauben in ausgezeichnetem Zustand. Die Ernte erfolgte etwas früher als sonst, um die Frische der Trauben so gut wie möglich zu erhalten und das aromatische Potenzial zu bewahren. Der September war perfekt, da die Temperaturen ab Mitte des Monats sanken, wodurch ein angenehmer Temperaturwechsel zwischen Tag und Nacht stattfand, was für den Abschluss der Reifung des Sangiovese hervorragend war.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Luce 2022 hat eine leuchtend rubinrote Farbe.

An der Nase zeigen sich frische Noten von roten Früchten wie Johannisbeeren und Granatapfel, umgeben von zarten blumigen Aromen. Am Gaumen ist der Einstieg einhüllend und setzt sich in einem frischen und lebhaften Schluck fort, der, begleitet von süßen Tanninen, einen würzigen und langen Abgang einleitet.

TRAUBEN

Merlot, Sangiovese

LESEZEITPUNKT

Merlot: 28. August

Sangiovese: 10. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

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

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

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

PH-WERT ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 3,33, Sangiovese: 3,30

GÄRBEHÄLTER

Zement

GÄRTEMPERATUR

28°C

GÄRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZERATION

22 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Barriques

AUSBAUBEHÄLTER

Barriques: 80% neu, 20% ein Jahr alt

AUSBAUDAUER

24 Monate

IMBOTTIGLIAMENTO

November 2024

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

14% Vol.

GESAMTSÄURE

6.25 g/L

PH-WERT

3.40

TENUTA LUCE

TOSCANA