



LUCE 2021

L'année 2021 a été marquée par un hiver doux et sec, mis à part une petite chute de neige début février. À partir du mois de mars, les températures ont été supérieures aux normales saisonnières favorisant un débourrement légèrement précoce entre fin mars et début avril pour le Sangiovese et à partir de la première semaine d'avril pour le merlot. Le temps s'est dégradé aux alentours des 8 et 9 avril, lorsqu'une chute importante des températures a entraîné des gelées dans toute la Toscane. Grâce à leur emplacement, nos vignobles n'ont pas subi de dégâts significatifs, les plus précoces et donc les plus à risque étant situés en altitude où les gelées sont moins fréquentes. Le changement de température a cependant ralenti la croissance végétative jusqu'à la fin du mois de mai. À partir de juin, la hausse des températures a permis le retour à la normale et la floraison s'est déroulée entre la deuxième et la troisième semaine du mois. L'été a ensuite été chaud et sec jusqu'à la mi-août, lorsque deux épisodes pluvieux providentiels, le premier de 45 mm le 20 août et le second de 20 mm le 24 août, ont permis de faire baisser les températures et garanti une hydratation optimale des sols à une période cruciale, à savoir le début de la maturation des raisins. Le mois de septembre a été idéal, ensoleillé, avec de belles amplitudes thermiques allant jusqu'à 15 degrés jours qui ont favorisé une forte concentration des composés aromatiques et polyphénoliques dans les raisins.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Luce 2021 présente une robe rubis très intense. Le nez révèle des arômes de fruits noirs mûrs, notamment de mûre de ronce et de mûrier, accompagnés de délicates notes florales de violette et de douces notes épicées.

En bouche, il dévoile tout son caractère et son élégance. Corsé et équilibré, ses tanins soyeux se déploient au palais et laissent une finale longue et persistante aux notes finement épicées.



CÉPAGES

Merlot, sangiovese

PÉRIODE DE VENDANGES

Merlot: 7 septembre
Sangiovese: 16 septembre

SUCRE DE LA VENDANGE

Merlot: 258 g/l, sangiovese: 255 g/l

ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

Merlot: 7,75 g/l, sangiovese: 7,08 g/l

pH DE LA VENDANGE

Merlot: 3,23, sangiovese: 3,30

CUVES DE FERMENTATION

Ciment

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

28°C

DURÉE DE FERMENTATION

12 jours

DURÉE DE MACÉRATION PELLICULAIRE

22 jours

FERMENTATION MALOLACTIQUE

Barriques

MÉTHODE D'ÉLEVAGE

Barriques : 80 % neuves, 20 % d'un an

DURÉE D'ÉLEVAGE

24 mois

MISE EN BOUTEILLE

Novembre 2023

DONNÉES TECHNIQUES

ALCOOL

15 % vol.

ACIDITÉ TOTALE

6,25 g/L

pH

3.40

TENUTA LUCE

TOSCANA