



LUCE 2022

La saison 2022 a commencé par un hiver rigoureux et sec. Le cycle de la vigne a ensuite été marqué par de rares précipitations au printemps et une hausse rapide des températures diurnes à partir du mois de mai, ce qui a favorisé une excellente floraison entre fin mai et début juin. L'été a été chaud et sec, mais la vigne a réussi à s'autoréguler au mieux, arrivant en parfait état végétatif à la véraison début août. Entre la fin du mois de juillet et le 15 août, deux épisodes pluvieux très importants de 30 mm chacun ont permis de soulager la vigne et marqué le début de la véraison des raisins. Les vendanges ont commencé un peu plus tôt, le 28 août, afin de préserver au maximum la fraîcheur des raisins et de conserver leur potentiel aromatique. Les grappes, bien que petites, étaient en parfait état. Le mois de septembre a été parfait, avec des températures plus fraîches à partir du milieu du mois, ce qui a permis de belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit, idéales pour achever la maturation du sangiovese.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Luce 2022 présente une robe rubis brillant. Le nez livre des sensations fraîches de fruits rouges, tels que la groseille et la grenade, entourées de délicats arômes floraux. La bouche est enveloppante dès l'attaque, la dégustation se poursuit sur une fraîcheur vibrante qui, étayée par des tanins doux, laisse place à une finale saline de belle longueur.

CÉPAGES

Merlot, Sangiovese

PÉRIODE DE VENDANGES

Sangiovese: 10 septembre 2022
Merlot: 28 août 2022

SUCRE DE LA VENDANGE

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

ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

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

pH DE LA VENDANGE

Merlot: 3,33, 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 2024

DONNÉES TECHNIQUES

ALCOOL

14% Vol.

ACIDITÉ TOTALE

6,25 g/L

pH

3,40

TENUTA LUCE

TOSCANA