



## LUCE 2021

L'annata 2021 è stata contraddistinta da un inverno mite e asciutto, fatta eccezione per una piccola nevicata ad inizio febbraio. Da marzo le temperature sono rimaste al di sopra delle medie stagionali, favorendo un germogliamento leggermente anticipato tra la fine del mese e l'inizio di aprile per il Sangiovese, e dalla prima settimana di aprile per il Merlot. Il clima mite si è interrotto verso l'8-9 aprile per un abbassamento considerevole delle temperature che ha portato gelate diffuse in tutta la Toscana. Grazie alla loro posizione, i nostri vigneti non hanno riportato danni rilevanti, quelli più precoci e quindi più suscettibili si trovano in altitudine dove il rischio di gelate è meno diffuso. Il cambio di temperatura ha però comportato un rallentamento della crescita vegetativa sino alla fine di maggio. Dal mese di giugno, con il conseguente innalzamento delle temperature, le viti sono ritornate a crescere e a svilupparsi correttamente, con la fioritura tra la seconda e la terza settimana del mese. Ne è seguita un'estate calda ed asciutta fino alla metà di agosto. Grazie a due piogge providenziali, la prima di 45 mm il 20 di agosto, e la seconda di 20 mm il 24 agosto, le temperature ed il livello di idratazione nei terreni sono stati riportati a livelli ottimali, in un'epoca importantissima che coincide con l'inizio della maturazione delle uve. Settembre è stato perfetto, soleggiato, con belle escursioni anche di 15 gradi giorno, che hanno favorito un'elevata concentrazione di composti aromatici e di polifenoli nelle uve.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Luce 2021 si presenta di un rosso rubino molto intenso. Al naso spiccano aromi di frutti neri maturi in particolare la mora e il gelso, accompagnati da delicati sentori floreali di violetta e da dolci note speziate. In bocca, svela tutto il suo carattere ed eleganza. Di grande corpo ed equilibrio, i tannini setosi si allargano in tutta la bocca lasciando un finale lungo e persistente su note finemente speziate.

#### UVE

Sangiovese, Merlot

**TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE**  
130.000

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Merlot: 7 settembre  
Sangiovese: 16 settembre

#### ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

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

#### ACIDITA' TOTALE ALLA RACCOLTA

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

#### PH ALLA RACCOLTA

Merlot: 3,23, 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 2023

#### DATI ANALITICI

##### ALCOL

15% Vol.

##### ACIDITA' TOTALE

6.25 g/L

##### PH

3.40