



Luce 2001



Una gelata primaverile ha danneggiato notevolmente i germogli appena risvegliati e questo ha portato ad una netta diminuzione del raccolto. Le precipitazioni primaverili, talvolta abbondanti, hanno consentito una buona disponibilità idrica nel terreno; le piante sono cresciute sviluppando un rigoglioso apparato vegetativo e fogliare con una buona allegagione del frutto. Il mese d'agosto è stato piuttosto assolato in quasi tutte le zone della Toscana. Nel periodo di settembre e ottobre le condizioni climatiche in Toscana sono state ideali per la buona maturazione delle uve, con notti fredde e giornate assolate.

Ottimo il colore, di un porpora vivo e potente. Il bagaglio aromatico è contraddistinto da un timbro elegante, di grande finezza, dove emergono con chiarezza le note fruttate mature, di ciliegia e frutti di bosco, accompagnate da lievi profumi di cioccolato. Sul finale olfattivo fanno capolino aromi balsamici rinfrescanti. L'attacco in bocca è pregevole, largo e consistente, con i tannini che mostrano una giusta trama, fitta e regolare, mai aggressivi. Il rapporto con l'alcol è equilibrato ed il gusto continua in profondità, regalando un finale in crescendo, dove si riconoscono, a livello di retrogusto, piacevoli note minerali.

UVE	50% Merlot, 50% Sangiovese
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	87.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: La prima settimana di ottobre Merlot: La prima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 223 g/l, Merlot: 243 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,8 g/l, Merlot: 6,7 g/l
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Circa 4 settimane
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di rovere francese: 90% nuove, 10% di un passaggio
DURATA DELL'AFFINAMENTO	18 mesi in barriques di rovere francese
IMBOTTIGLIAMENTO	Dopo 18 mesi

DATI ANALITICI

ALCOL	14,5 %
ACIDITÀ TOTALE	5,65 g/l
PH	3,65