



## Luce 2006



Il bilancio della vendemmia 2006 è molto positivo, soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico, mentre le giornate soleggiate, fresche e asciutte di settembre e ottobre sono state particolarmente favorevoli per assicurare alle uve tutte le caratteristiche necessarie a produrre vini di alta qualità e grande struttura.

Alla vista Luce 2006 si presenta di un colore rosso porpora molto intenso. Al naso si apre con netti sentori di frutta a bacca rossa come prugna e mora di rovo, ai quali seguono note balsamiche e dolci di vaniglia e un finale di cioccolato fondente, tabacco, grafite e liquirizia. In bocca è caldo, morbido, intenso ed equilibrato, con tannini eleganti supportati da una notevole acidità. Lungo e armonico il finale.

UVE	Sangiovese 45% Merlot 55%
RESA MEDIA PER ETTARO	30 hl /ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	100.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Sangiovese: prima settimana di ottobre, Merlot: prima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 250 g/l, Merlot: 265 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 7,0 g/l, Merlot: 5,65 g/l
PH ALLA RACCOLTA	Sangiovese: 3,30, Merlot: 3,45
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termocondizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	< 30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	4 settimane
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Eseguita in barriques
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barriques di legno di rovere spaccato: 100% nuove
DURATA DELL'AFFINAMENTO	18 mesi
IMBOTTIGLIAMENTO	Novembre 2008

### DATI ANALITICI

ALCOL	15 %
ACIDITÀ TOTALE	5,7 g/l
PH	3,48