



Luce 2012



Nach den üppigen Regenfällen im Frühling verlief der Sommer äußerst günstig. Anhaltende Trockenheit und deutliche Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht trugen zur harmonischen Entwicklung und einer schönen Konzentration der Aromen bei.

Das Licht und die Hitze brachten einen eleganten, mächtigen und außergewöhnlich aromenreichen Luce 2012 hervor.

Der Wein präsentiert sich in dunklem Rubin. Sein Bouquet ist mächtig, komplex und sehr tief. Die Nase wird verwöhnt von intensiven dunklen Beeren, wie schwarze Johannisbeere und Brombeere. Im Untergrund schwingen zarte Gewürznoten von Nelke und schwarzem Pfeffer.

Ein leichter Lakritzduft und balsamische Noten runden das komplexe Aromenspektrum ab.

Im Mund weit und gut strukturiert mit reifen Tanninen, die den Gaumen samtig auskleiden. Die Aromen entwickeln sich stetig, ein Hauch von Geräuchertem zieht sich bis ins Finale.

REBSORTEN	Sangiovese e Merlot
DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR	28 hl/ha
GESAMTPRODUKTION	80.000
ERNTZEIT	Sangiovese: letzte Septemberwoche; Merlot: letzte Augustwoche
ZUCKERGEHALT BEI DER LESE	Sangiovese: 228 g/l, Merlot: 237 g/l
SÄUREGEHALT BEI DER LESE	Sangiovese: 7,75 g/l, Merlot: 6,85 g/l
PH – WERT BEI DER LESE	Sangiovese: 3,18, Merlot: 3,25
GÄRBEHÄLTER	Edelstahl - temperaturkontrolliert
GÄRTEMPERATUR	< 30°C
GÄRDAUER	12 Tage
MAISCHE GÄRUNG	4 Wochen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	In Barriques
AUSBAUBEHÄLTER	Barriques aus gespaltener Eiche: 85% neu, 15% Zweitbelegung
AUSBAU	24 Monate
ABFÜLLUNG	Januar 2015

ANALYSE-DATEN

ALKOHOLGEHALT	13,5% Vol.
SÄUREGEHALT	6,77 g/l
PH-WERT	3,32