



LUCE 2017

Der Jahrgang 2017 war geprägt von einem kühlen Frühling mit angemessenen Niederschlägen, gefolgt von einem heißen, sonnigen Sommer mit niedriger Luftfeuchtigkeit und einer wohltuenden Brise, die stets für einen leuchtend blauen Himmel sorgte. Der Lehmboden, auf denen der Merlot wächst, stellte für die Reben eine optimale Wasserreserve sicher, so dass kein Wasserstress verursacht wurde. Die Regenfälle Mitte September ließen den Sangiovese perfekt reifen.

Der gekelterte Wein präsentiert sich in einem kräftigen, beinahe undurchdringlichen Rubinrot. In der Nase offenbart er intensive Aromen von roten Früchten, einen Touch Weihrauch sowie koloniale Noten, die dem Wein eine außergewöhnliche Komplexität verleihen. Diese Aromenkomplexität taucht am Gaumen erneut auf und wird von eleganten Tanninen gestützt, wodurch der Wein eine einzigartige Struktur und Ausgewogenheit erhält.

TRAUBEN

Sangiovese, Merlot

DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR

30 hl/ha

FLASCHENPRODUKTION

86.000

LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 26 settembre

Merlot: 4 settembre

ZUCKERGEHALT ZUR LESE

Sangiovese: 250 g/L, Merlot 261 g/L

GESAMTSÄURE ZUR LESE

Sangiovese: 6,70 g/L, Merlot: 6,47g/L

pH-WERT ZUR LESE

Sangiovese: 3,24, Merlot: 3,40

GÄHRBEHÄLTER

Zement

GÄHRTEMPERATUR

28°C

GÄHRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZARATION

4 Wochen

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

In Barriques

AUSBAUBEHÄLTER

Eichenbarriques: 85% neu, 15% Zweitbelegung

AUSBAUDAUER

24 Monate

IMBOTTIGLIAMENTO

Januar 2020

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

14,65% Vol.

GESAMTSÄURE

5,86 g/l

PH-WERT

3,49

TENUTA LUCE

TOSCANA