



LUCE 2020

Die Monate Januar und Februar waren besonders mild und trocken, was dazu führte, dass die Reben bereits im März austrieben: der Sangiovese in der zweiten und der Merlot in der dritten Woche. Der Frühling brachte dann warmes Wetter mit Niederschlägen vor allem im Mai mit sich. Dies wiederum begünstigte eine ausgezeichnete Blüte, die in der letzten Maiwoche etwas früher als üblich einsetzte, gefolgt von einem schnellen Fruchtansatz. Die ersten drei Juniwochen waren von Niederschlägen geprägt, die die Pflanzen auf den heißen und regenarmen Sommer vorbereiteten. In der letzten Augustwoche brachten einige Regenfälle den Pflanzen endlich Erleichterung und senkten die Temperaturen, wodurch ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben geschaffen wurden. Die Weinlese begann am 3. September mit dem Merlot, dessen Trauben sich in einem ausgezeichneten Gesundheitszustand und Reifegrad befanden und ein großes aromatisches Potenzial aufwiesen. Dies war zum Teil auf die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht zurückzuführen, die in den Tagen vor der Weinlese auftraten. Die Ernte des Sangiovese begann am 16. September und dauerte bis zum Ende des Monats.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Luce 2020 präsentiert sich in intensiver rubinroter Farbe. In der Nase zeichnet er sich durch seine Komplexität und Eleganz aus, die von reifen schwarzen Früchten, insbesondere Brombeeren und Maulbeeren, geprägt ist. Dazu gesellen sich Noten von Kakao und süßen Gewürzen. Am Gaumen offenbart er sich harmonisch, lebendig und von hervorragender Struktur, ausgeglichen durch eine lebendige Säure und weiche, seidige Tannine, die ihm einen eleganten und anhaltenden Abgang verleihen.

TRAUBEN

Merlot, Sangiovese

LESEZEITPUNKT

Merlot: 3. September

Sangiovese: 16. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 255 g/l, Sangiovese: 243 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 6,20 g/l, Sangiovese: 7,10 g/l

PH-WERT ZUM LESEZEITPUNKT

Merlot: 3,45, Sangiovese: 3,35

GÄRBEHÄLTER

Zement

GÄRTEMPERATUR

28°C

GÄRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZERATION

22 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

Barriques

AUSBAUBEHÄLTER

Barriques: 80% neu, 20% ein Jahr alt

AUSBAUDAUER

24 Monate

FLASCHENABFÜLLUNG

November 2022

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

14,50% Vol.

GESAMTSÄURE

6,07 g/L

PH-WERT

3.45