



TENUTA LUCE

---

TOSCANA

2024

Das Jahr 2021 war ein sonniger Jahrgang, der unsere Weine deutlich geprägt hat. Die Kraft und Energie, die sie ausdrücken, werden zweifellos zu einem großen Alterungspotenzial führen.  
*Alessandro Marini, Önologe der Tenuta Luce*



## IM ZEICHEN DER SONNE GEBOREN, WIRD ALLES IM LUCE LEBENDIG

Die Tenuta Luce in Montalcino ist die Hüterin eines von der Sonne verwöhnten Landstrichs, wo das Lichtspiel einen ungeahnten Dialog mit dem Weinberg und der Natur führt. In diesem Ambiente ist der Wein Luce entstanden. Die zweite Ausgabe der Fotostory „La Luce Attesa“ ist der Sonne gewidmet, Symbol für die Vision, Geschichte und Philosophie des Weinguts. Ein Künstlerfoto, das die stimmungsvollsten Ecken der Tenuta durch die Magie des Lichts, das diesen privilegierten Ort einhüllt, porträtiert. Auf dem Künstlerfoto 2024 des Fotografen Anders Thøstesen enthüllen die Lichtstrahlen die ganze Schönheit des Madonnino-Weinbergs und der umliegenden Natur. Der Sammlerdruck steht in einer limitierten Auflage von 850 Stück weltweit zur Verfügung.

*Dieses Foto soll das Gebiet und die Geschichte der Tenuta Luce wiedergeben, um zu verdeutlichen, wie wichtig die umgebende Natur für den Weinberg ist, der hier vom üppigen Wald der Tenuta umrahmt wird. Die Artenvielfalt spiegelt sich sowohl im Wein als auch in der Fotografie wider. An einem frühen Sommermorgen habe ich die toskanische Sonne eingefangen, als sie über dem Weinberg aufging. Sie verleiht dem Wein Lebendigkeit und Reichtum und symbolisiert die historische Verbindung des Weinguts zur florentinischen Renaissance: unverkennbar Tenuta Luce.*







## LUCE BRUNELLO 2019

Der Jahrgang 2019 war von einem kalten und trockenen Winter geprägt, der in der ersten Aprilwoche eine normale Knospenentwicklung ermöglichte. Danach war der Frühling regnerisch und die Temperaturen lagen unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt, insbesondere im Mai. Diese Bedingungen führten dazu, dass sich im Boden wichtige Wasserreserven bildeten und sich die vegetative Entwicklung der Pflanzen verlangsamte. Das warme Wetter und der ausbleibende Regen im Juni förderten die Vegetation und garantierten eine hervorragende Blüte, die in der zweiten Woche des Monats stattfand. Die Sommersaison verlief ohne besondere Hitzespitzen, wobei einige Niederschläge zwischen Ende Juli und Anfang August für einen kräftigen und effizienten Laubapparat sorgten. Die milden Temperaturen im September und ein guter Feuchtigkeitsgehalt der Böden begünstigten eine langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben, was zu perfekt reifen Tanninen mit hoher aromatischer Intensität und Frische führte. Die Trauben wurden ab dem 1. Oktober bei idealem Wetter geerntet: milde Temperaturen am Tag und kühle Nächte. Die perfekte Qualität der Trauben erlaubte es, einen ausgewogenen und strukturierten Luce-Brunello mit kräftigen, perfekt integrierten Tanninen zu erzeugen.

Der Luce Brunello 2019 präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. In der Nase besticht er durch die aromatische Intensität von roten Früchten wie Kirschen in Alkohol, roten Pflaumen und Orangen, die sich mit Noten von Tabak und süße Lakritze vermischen.

Am Gaumen zeigt er sich sehr angenehm, einhüllend, lebendig und getragen von perfekt reifen Tanninen, die im Abgang Raum für Zitrusnoten lassen.

UVE / GRAPES:

Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE / TOTAL BOTTLES PRODUCED:

50.000

EPOCA DI VENDEMMIA / HARVEST PERIOD:

1 Ottobre / 1 October

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA / SUGAR LEVEL AT HARVEST:

Sangiovese: 252 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA IN ACIDO TARTARICO / TOTAL ACIDITY AT HARVEST AS TARTARIC ACID:

Sangiovese: 6.97 g/l

PH ALLA RACCOLTA / PH AT HARVEST:

Sangiovese: 3.18

VASCHE DI FERMENTAZIONE / FERMENTATION CONTAINERS:

Cemento / Concrete

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE / FERMENTATION TEMPERATURE:

26° C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE / FERMENTATION LENGTH:

10 giorni / 10 days

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE / LENGTH MACERATION ON THE SKINS:

4 settimane / 4 weeks

DURATA DELL'AFFINAMENTO / MATURATION LENGTH:

Almeno 24 mesi in botti di rovere di Slavonia / Minimum 24 months in Slavonian oak barrels

IMBOTTIGLIAMENTO / BOTTLING:

Luglio 2023 / July 2023

ALCOL:

15% Vol.

ACIDITÀ TOTALE / TOTAL ACIDITY:

6.76 g/l

PH:

3.32







LUCE BRUNELLO  
STRUKTUR UND KRAFT

Luce Brunello ist das Aushängeschild des Weinguts, eine Hommage an die goldene, strahlende Sonne, die jeden Tag Wärme, Energie und Leben spendet. Ein Licht, eine Vision, eine Seele aus zwei Elementen: Sangiovese und Merlot, Eleganz und Wärme, Mergel und Lehm, die Tradition von Montalcino und die persönliche Interpretation dieses Landes. Das harmonische Gleichgewicht zwischen diesen Gegensätzen findet sich im Luce von Ernte zu Ernte wieder, in einer einzigartigen und stets präsenten Ausgewogenheit, die dem Wein eine außergewöhnliche Komplexität verleiht.

TENUTALUCE.COM

Crediti fotografici / Photography credits

© Anders Thøstesen

Tenuta Luce, Località Castelgiocondo, 53024

Montalcino SI - Italia

[tenutaluce.com](http://tenutaluce.com)

[info@tenutaluce.com](mailto:info@tenutaluce.com)