



LUCENTE 2021

L'hiver a été rigoureux avec de rares précipitations, mis à part une petite chute de neige début février. Le début du printemps a été marqué par un temps sec et doux avec des températures parfois supérieures aux normales saisonnières, notamment en mars. Le 8 avril, une chute importante des températures a entraîné des gelées dans toute la Toscane. Heureusement, cet épisode n'a causé aucun dégât dans les vignobles du domaine Luce, car le sangiovese se situe dans la partie la plus élevée (donc la moins exposée au gel) et le merlot était encore protégé par la bourre cotonneuse. Les beaux jours sont arrivés fin mai avant la floraison, qui a eu lieu la première semaine de juin pour le merlot et la semaine suivante pour le sangiovese. Les mois d'été ont été chauds et secs jusqu'au 16 juillet, date à laquelle une bonne pluie est venue revigorer la vigne et faire baisser les températures, créant les conditions idéales pour la véraison, qui a commencé au cours de la troisième semaine de juillet. Quelques précipitations ont été enregistrées entre la troisième et la quatrième semaine d'août, ce qui a entraîné une baisse des températures et des amplitudes thermiques entre le jour et la nuit allant jusqu'à 15 °C et contribué au maintien de la fraîcheur aromatique et à la maturation des raisins. Les vendanges ont commencé le 7 septembre par les premiers merlots et la deuxième semaine de septembre pour le sangiovese. Pendant toute la période des vendanges, le temps a été superbe, sans précipitations et avec de fortes amplitudes thermiques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le Lucente présente une robe rubis. Le nez livre un bouquet intense de fruits rouges, de mûre sauvage et de notes florales, notamment de violette. Ample et veloutée, avec des tanins agréables parfaitement intégrés à la structure du vin, la bouche se montre savoureuse avec des notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices.

CÉPAGES

merlot, sangiovese

NOMBRE TOTAL DE BOUTEILLES PRODUITES

400 000

PÉRIODE DE VENDANGES

merlot : 3 septembre
sangiovese : 13 septembre

SUCRE DE LA VENDANGE

merlot : 240 g/l ; sangiovese : 248 g/l

ACIDITÉ TOTALE DE LA VENDANGE

merlot : 6,55 g/l ; sangiovese : 7,15 g/l
(en acide tartrique)

pH DE LA VENDANGE

merlot : 3,27 ; sangiovese : 3,25

CUVES DE FERMENTATION

en acier inoxydable thermorégulées

TEMPÉRATURE DE FERMENTATION

28°C

DURÉE DE FERMENTATION

10 jours

DURÉE DE MACÉRATION PELLICULAIRE

20 jours

FERMENTATION MALOLACTIQUE

en cuves d'acier

MÉTHODE D'ÉLEVAGE

en barriques neuves et usagées

DURÉE D'ÉLEVAGE

12 mois

MISE EN BOUTEILLE

mai 2022

DONNÉES TECHNIQUES

ALCOOL

14 % Vol.

ACIDITÉ TOTALE

5,97 g/l

pH

3,37