



Luce 2012



После обильных весенних дождей летом сложились особо благоприятные погодные условия. Сочетание сухих дней и значительных перепадов дневной и ночной температур обеспечило гармоничное развитие букета и концентрацию сока в ягодах. Солнечный свет и жара подарили Luce 2012 элегантность и мощь в сочетании с невероятно богатой палитрой ароматов.

Вино обладает тёмно-рубиновым цветом. Букет яркий, сложный и очень глубокий. Он открывается насыщенными нотами тёмных ягод - чёрной смородины и ежевики. в глубине ощущаются тонкие ароматы специй - гвоздики и чёрного перца. Лёгкие бальзамические нотки и лакрица дополняют богатый и сложный букет.

Вкус глубокий, с хорошей структурой и зрелыми бархатистыми танинами, которые обволакивают нёбо. Ароматы развиваются медленно и постепенно, с неизменной дымной ноткой вплоть до финала.

Сорт винограда	Санджовезе, Мерло
Средняя урожайность	28 гл /га
Общий объём производства	80.000 бутылок
Период сбора винограда	Санджовезе: последняя неделя сентября Мерло: последняя неделя августа
Уровень сахара в винограде на момент сбора	Санджовезе: 228 г/л, Мерло: 237 г/л
Уровень кислотности винограда на момент сбора	Санджовезе: 7,75 г/л, Мерло: 6,85 г/л
Уровень pH на момент сбора	Санджовезе: 3,18, Мерло: 3,25
Чаны для ферментации	нержавеющая сталь с температурным контролем
Температура ферментации	< 30°
Длительность ферментации	12 дней
Длительность мацерации ягод на кожице	4 недели
Малолактическая ферментация	проводится в барриках
Тип резервуаров для выдержки	дубовые баррики: новые (85%) и двухлетние (15%)
Длительность выдержки	24 месяца
Розлив по бутылкам	январь 2015 г.

Технические данные

Алкогольная крепость	13,5% об.
Общий уровень кислотности	6,77 г/л
pH	3,32

Оценка качества

WINE SPECTATOR	91 балл - по результатам 2015.
JAMES SUCKLING	94 балл - по результатам 2015.