



Luce 2014



Винная кампания 2014 года охарактеризовалась типичной весной, чуть более тёплой, чем обычно. Осадки в течение всего лета были равномерными. Дожди поддерживали температуру воздуха на определённом уровне, не позволяя ей подниматься слишком высоко. Таким образом, растения избежали температурного стресса, а почвы запаслись влагой. Всё это благоприятно сказалось на развитии растений и на равномерном созревании плодов. К моменту сбора урожая виноград оказался здоровым и был насыщен цветом и полифенолами.

Luce 2014 — вино глубокого рубинового цвета с пурпурными отблесками.

В его аромате — чёрника, ежевика и вишня сорта амарена с примесью утончённых нот какао и кофе.

Изысканные танины придают вину гладкую нежную структуру, долгое послевкусие и деликатно обогащенный специями финал.

СОРТ ВИНОГРАДА	санджовезе, мерло
СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ	30 гл /га
ОБЩИЙ ОБЪЁМ ПРОИЗВОДСТВА	70.000 бутылок
ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ	санджовезе: первая неделя октября мерло: первая неделя сентября
УРОВЕНЬ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ	санджовезе: 239 г/л, мерло: 254 г/л
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ	санджовезе: 7.74 г/л, мерло: 6,56 г/л
УРОВЕНЬ PH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ	санджовезе: 3,18, мерло: 3,29
ЧАНЫ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ	нержавеющая сталь inox с температурным контролем
ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ	< 30°C
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ	12 дней
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ БРОЖЕНИЯ НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ	4 недели
МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ	проходит в барриках
ТИП РЕЗЕРВУАРОВ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ	дубовые баррики: 85% новых, 15% используемых повторно
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ	24 месяца
РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ	декабрь 2016

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

КРЕПОСТЬ	14.18%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ	6,14 г/л
PH	3,43