



LUCE 2015

Зимой выпало типичное количество осадков, они пополнили и поддержали осенний запас воды в почве. Почки на лозе начали распускаться в самом начале апреля. Растения в дальнейшем развивались в пределах нормы благодаря сухой и солнечной погоде, которая помогла сохранить здоровье лозы на всех фазах её роста. Летняя жара смягчилась в начале августа двумя сильными дождями, что создало самые благоприятные условия для созревания винограда. Вино раскрывается выразительным и пряным ароматом с нотами ванили и имбирного печенья. Затем проявляются лёгкие ноты корицы и гвоздики. Букет сложный, в его основе аромат спелых фруктов с ярко выраженными нотами черешни и сливы. Вкус вина хорошо сбалансирован. Танины изысканны, они прекрасно встроены в тело вина и придают ему густоту и полноту. Дарит очень приятное ощущение и продолжительное послевкусие, наполненное свежестью.

ВИНОГРАД

Санджовезе, Мерло

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

35 ц/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

80.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: последняя неделя сентября

Мерло: первая неделя сентября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 245 г/л, Мерло 256 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 6,94 г/л, Мерло: 6,47 г/л

РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 3,29, Мерло: 3,45

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

чаны из нержавеющей стали inox с температурным контролем

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

До 28°C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

4 недели

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в дубовых барриках

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Дубовые баррики: 85% - новых, 15% - использовавшихся ранее дважды

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Декабрь 2017

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ
15%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ
5,68 г/л

РН

3,45