



## Брунелло Luce 2007

По итогам сбора урожай 2007 год оказался великолепным: на фоне уменьшения на 5% количества собранного винограда его качества было прекрасным. Осенью погодные условия особо благоприятствовали накоплению в ягодах минеральных веществ, что предвещало хороший будущий урожай и отличное качество ягод. Весна выдалась умеренно тёплой, с редкими дождями и без сильных температурных перепадов. Благодаря этому созревание санджовезе происходило постепенно, в оптимальных погодных условиях. Жаркие солнечные дни и прохладные ночи обеспечили идеальный цикл созревания винограда, в результате чего брунелло Luce 2007 обладает выдающимся потенциалом.



Это вино очень насыщенного рубинового цвета. Аромат открывается яркими ягодными нотами черники, чёрной смородины, ежевики и вишни, сливающимися с цветочным тоном фиалки и пряными нотами кардамона, звёздчатого аниса, табака и лакрицы. Затем открываются приятные оттенки кофе, какао, а также минеральные смоляные тона. Во рту вино поражает своей пышностью и богатством, изящной и утончённой танинной структурой, но при этом оно бесспорно отражает характер терруара Монтальчино. Это тельное и прекрасно структурированное вино с долгим и ярким послевкусием

|   |   |
|---|---|
| Сорт винограда                                | Санджовезе  |
| Средняя урожайность                           | 35 гл/га  |
| Общий объём производства                      | 16.000 бутылок  |
| Период сбора винограда                        | последняя неделя сентября   |
| Уровень сахара в винограде на момент сбора    | 254 г/л   |
| Уровень кислотности винограда на момент сбора | 6,85 г/л  |
| Уровень pH на момент сбора                    | 3,30  |
| Чаны для ферментации                          | нержавеющая сталь с температурным контролем   |
| Температура ферментации                       | < 30°   |
| Длительность ферментации                      | 12 дней   |
| Длительность настаивания ягод на кожице       | 4 недели  |
| Малолактическая ферментация                   | проводится  |
| Тип резервуаров для выдержки                  | баррики из французского дуба двухлетние (90%), новые (10%); большие бочки (ботти) из славонского дуба |
| Длительность выдержки                         | 36 месяцев в больших бочках и барриках  |
| Розлив по бутылкам                            | июнь 2011г.   |
| <b>Технические данные</b>                     |   |
| Алкогольная крепость                          | 14,50% об.  |
| Общий уровень кислотности                     | 5,8 г/л   |
| Ph  | 3,49  |

|                 |                                     |
|-----------------|-------------------------------------|
| WINE SPECTATOR  | 91 балл - по результатам 2012 года. |
| JAMES SUCKLING  | 97 балл - по результатам 2012 года. |
| WINE ENTHUSIAST | 97 балл - по результатам 2012 года. |
| WINE ADVOCATE   | 92 балл - по результатам 2012 года. |

### Оценка качества