



LUCE BRUNELLO 2013

Весной и в начале лета шли регулярные и частые дожди, поэтому лоза развивались беспрепятственно. В дальнейшем умеренно жаркое лето помогло приостановить чрезмерно быстрый рост лозы и способствовало своевременному началу созревания винограда. С конца августа и до начала сбора урожая гроздь винограда, благодаря прекрасной разности дневной и ночной температуры, зрели совершенно здоровыми и наполнялись такими благородными веществами, как антоцианы и танины. Это Брунелло сверкающего рубинового цвета. Букет раскрывается бальзамическими нотами средиземноморских растений, светлого табака и какао. Затем следуют ноты спелых тёмных фруктов и «пьяной» вишни. Изысканные и гармоничные танины дополняют насыщенность и свежесть вкуса. Долгий финал радует нежными нотами табака и варенья из чёрной смородины. Это одно из тех вин, прекрасных и выраженных в полной мере, которые также могут быть предназначены для долгой выдержки.

ВИНОГРАД

Санджовезе

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

34 ц/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

20.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

первая неделя октября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

251 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

7,15 г/л

РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

3,27

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

чаны из нержавеющей стали inox с температурным контролем

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

< 30°C

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

4 недели

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

дубовые баррики - 90% использованные ранее 1 раз, 10% - новые; бочки из славонского дуба

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

как минимум 24 месяца в бочках или барриках

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Июль 2017

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14,85%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,8 г/л

РН

3,5