



LUCE BRUNELLO 2014

Весна 2014 года была солнечной и довольно тёплой, без резких перепадов температуры. Лето выдалось прохладным; несколько благоприятных дождей помогли винограду достичь фазы созревания наилучшим образом. Период, предшествующий сбору урожая (вторая половина сентября), оказался оптимальным: сухим и солнечным, с прекрасной разностью дневной и ночной температуры. Всё это позволило собрать чудесный урожай для превосходного “Брунелло”.

Это “Брунелло” замечательного рубинового цвета с отблесками киноvari раскрывается нотами вишнёвого ликёра с пряными оттенками и первыми сложными бальзамическими ароматами.

Вкус мощный и насыщенный, но в меру, так что он кажется даже мягким и одновременно не лишённым свежести, которую подчёркивают мятные ноты.

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

34 гл/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

20.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

последняя неделя сентября

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

267 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

7,25 г/л

РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

3,30

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

нержавеющая сталь inox с температурным контролем

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

<30°

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

4 недели

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

баррики 90% используемые повторно, 10% новые; бочки из славонского дуба

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

минимум 24 месяца, в бочках и барриках

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

июль 2018

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

15,5%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,8 г/л

РН

3,41