



Luce Brunello 2012

Сбор урожая 2012 года закончился 30 сентября. Весной выпадало много осадков, что позволило создать значительные запасы воды в почве. Обработка земли и листового покрова при использовании зелёного удобрения, повышающего питательность почвы, защитило лозу от избытка воды летом.



Ряд засушливых дней и ощутимые перепады дневных и ночных температур обеспечили гармоничное развитие винограда и концентрацию в нём ароматических веществ и других полифенолов. В сентябре погода была идеальной для того, чтобы виноград вызрел полностью, оставаясь здоровым.

Грандиозное вино.

Luce Brunello 2012 — вино глубокого насыщенного красного цвета. Буquet сложный, в нём — смесь ароматов красных фруктов и ягод, с нотами табака и шоколада. Вкус округлый, полный, богатый, с нежными шелковистыми таннинами, которые прекрасно дополняет кислотка. Послевкусие приятное и продолжительное.

СОРТ	санджовезе
СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ	32 гл /га
ОБЩИЙ ОБЪЁМ ПРОИЗВОДСТВА	20.000 бутылок
ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ	последняя неделя сентября
УРОВЕНЬ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ	255 г/л
УРОВЕНЬ КИСЛОТНОСТИ	7,05 г/л
УРОВЕНЬ PH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ	3,32
ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ	нержавеющая сталь inox с температурным контролем
ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ	< 30°
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ	12 дней
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ БРОЖЕНИЯ НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ	4 недели
ТИП РЕЗЕРВУАРОВ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ	баррики — 90% используемых повторно, 10% новых; бочки из славонского дуба
ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ	минимум 24 месяца в дубовых бочках и барриках
РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ	июль 2016
Технические данные	
КРЕПОСТЬ	14,85%
ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ	5,8 г/л
PH	3,5