



## ЛЮЧЕ БРУНЕЛЛО 2015

Урожай 2015 года в поместье Люче надолго запомнится благодаря качеству и здоровью винограда. Весна того года была прохладной и дождливой, что позволило стимулировать лозу должным образом и создало запас воды в грунте, достаточный, чтобы поддержать растения в жаркие и солнечные летние месяцы.

В дальнейшем благоприятные перепады температуры в сентябре способствовали тому, чтобы виноград прекрасно созрел и был богат полифенолами. Также ароматические компоненты винограда выиграли от свежих дней сентября в последние недели перед сбором урожая. Мы получили отличные целые ягоды на маленьких и рыхлых гроздях, которые идеальны для производства превосходного Брунелло Люче 2015. Это вино насыщенного красно-рубинового цвета, в его букете преобладают сложные ноты спелых чёрных ягод, лакрицы, за которыми следуют табачные и трюфельные оттенки. Вкус соблазняет мягкостью и свежестью и раскрывает изысканную структуру вина, богатую бархатистыми таннинами.

### СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе

### СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

34 гл/га

### ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

30.000

### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 28 сентября

### СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 269 г/л

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 7,10 г/л

### рН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 3,35

### ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

чаны из нержавеющей стали inox с температурным контролем

### ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28°C

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

4 недели

### ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Бочки из славонского дуба

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

минимум 24 месяца в бочках

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

июль 2019

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

#### АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

15,5%

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,8 г/л

#### рН

3,44