



LUCE 2016

Погода 2016 года была очень типичной. Весна, несмотря на довольно частые дожди, была тёплой, что обусловило несколько более раннее распускание почек как на лозе Мерло, так и на Санджовезе. Это произошло в конце марта — начале апреля. Летом трижды прошёл сильный дождь (более 15 мм осадков выпало за день) — в начале, середине и конце августа. В то же время температура не поднималась слишком высоко, что позволило растениям избежать стресса от недостатка воды в засушливые дни. Тёплая и сухая погода сопровождала виноград в течение всего периода его постепенного и полноценного созревания. Год запомнился заметной погодной стабильностью, отсутствием чрезмерного зноя и осадков. Эффект «терруара» - без сомнения, отличительный знак 2016 года в виноделии, когда погода в конце лета и во время сбора урожая создала оптимальные условия для того, чтобы виноград созрел должным образом. Мы получили вино глубокого цвета, с соблазнительным ароматом свежих фруктов, с приятными изысканными таннинами, заметными, но в то же время совсем не навязчивыми. Это насыщенное натуральное вино, дарящее гармоничное сочетание свежести, фруктового вкуса и полнотелости, другими словами, это высококлассное вино.

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Мерло

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

30 гл/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

96.800

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: последняя неделя сентября

Мерло: первая неделя сентября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 257 г/л, Мерло: 265 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 6,81 г/л, Мерло: 6,55 г/л

РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 3,24, Мерло: 3,40

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

нержавеющая сталь inox с температурным контролем

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

до 28°

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

4 недели

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

приходит в барриках

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

баррики: 85% новые, 15% - используемые повторно

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

декабрь 2018

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14,85%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

6,06 г/л

РН

3,42

TENUTA LUCE

TOSCANA