



## LUCENTE 2016

Весна 2016 года запомнилась дождливой, но мягкой погодой, которая позволила почкам на лозе распуститься несколько раньше обычного. Как Мерло, так Санджовезе начали распускать почки в конце марта – начале апреля. Лето выдалось необычайно засушливым, но в Монтальчино трижды прошёл обильный (свыше 15 мм) дождь — в начале, в середине и в конце августа. В то же время температура была не слишком высокой, что позволило лозе избежать стресса от недостатка влаги, а винограду — созреть постепенно и полностью. Вино глубокого рубинового цвета, которое с самого начала раскрывается ароматом спелых тёмных ягод (чёрной смородины и ежевики) и специй (корица, гвоздика, мускатный орех). Вкус, сочный и насыщенный, радует сложностью. Он отмечен нежными нотами средиземно-морских растений, органично вплетённых в его аппетитную и гармоничную структуру. Вино будоражит чувства и одновременно даёт ощущение свежести, которая прекрасно дополнена шелковистой танниновой структурой. В финале Люченате дарит долгое послевкусие, мягкое и освежающее.

### ВИНОГРАД

Мерло, Санджовезе

### ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

320.000

### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: первая декада сентября  
Санджовезе: последняя декада сентября

### СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 246 г/л, Санджовезе: 235 г/л

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 6,53 г/л, Санджовезе: 6,82 г/л

### РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 3,35, Санджовезе: 3,21

### 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

22 дня

### МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

производится в ёмкостях из нержавеющей стали

### ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Баррики: частично новые, частично – используемые повторно

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

12 месяцев

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Июнь 2018

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

#### АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

13,8 %

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

6,06 г/л

#### РН

3,32