



## LUCENTE 2013

Погода весной 2013 года была весьма характерной для этого времени года, с обильными регулярными дождями. Лето оказалось жарким и типично средиземно-морским. Всё это способствовало своевременному развитию лозы, что привело к равномерному созреванию винограда, который к моменту сбора урожая был не только богат цветом и таннинами, но и находился в превосходном фитосанитарном состоянии.

Люченце 2013 – вино яркого красно-рубинового цвета. Буquet насыщен нотами тём-ной черешни и лесных ягод, его дополняют чарующие пряные оттенки. Вкус мягкий, с нежными таннинами и деликатными бальзамическими нотами, придающими ему живости. Вино сложное, мощное и изысканное.

### ВИНОГРАД

Мерло, Санджовезе

### ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

280.000

### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: первая неделя сентября  
Санджовезе: третья неделя сентября

### СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 229 г/л, Санджовезе: 242 г/л

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 6,84 г/л, Санджовезе: 7,11 г/л

### PH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло: 3,21, Санджовезе: 3,22

### 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

проходит в ёмкостях из нержавеющей стали

### ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Баррики, из которых 55% новые из французского дуба, 5% новые из американского дуба, 40% – из французского дуба используемые повторно

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

12 месяцев

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

Март 2015

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ  
14%

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

6,22 г/л

### PH

3,37