



## LUX VITIS 2016



Зима 2016 года была мягкой, с прекрасными солнечными днями. Весенние дожди способствовали равномерному развитию виноградных листьев. С середины июня и в течение всего июля температура воздуха постепенно поднималась, сопровождая таким образом вегетативное развитие лозы и создавая наилучшие условия для её цветения и завязи плодов. Август был сухим, дневная температура воздуха не поднималась слишком высоко, время от времени проходили дожди — идеальные условия для полноценного созревания винограда. Сентябрь оказался солнечным, с заметной разницей между дневной и ночной температурой, что позволило нам собрать прекрасный урожай здорового и спелого винограда.

Впечатляющее вино, почти не прозрачное, со сложным ароматом, в котором содержится широкая гамма нот — от фруктовых до бальзамических и дымных. Во вкусе проявляется вся его сила и одновременно — изысканность и гармония, благодаря совершенному равновесию между алкогольной и кислотной составляющими и прекрасной таниновой структурой.

### СОРТ ВИНОГРАДА

Каберне-Совиньон с небольшим количеством Санджовезе

### СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

45 гл/га

### ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

6.600

### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

4 октября

### СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

268 г/л

### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

6,6 г/л

### РН НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

3,35

### ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

ёмкости из цемента

### ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

до 28°

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

20 дней

### МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в барриках

### ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

100% баррики из французского дуба

### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

декабрь 2018

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ:

#### АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

15%

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,89 г/л

#### РН

3,48

TENUTA LUCE

TOSCANA