



LUCE 2017

Весной 2017 года дожди шли в достаточном количестве, а лето было жарким и солнечным, с низким уровнем влажности и постоянным приятным бризом, очищающим небо от облаков. Глинистая почва, на которой выращивают Мерло, запасла достаточное количество воды, чтобы виноград не страдал от засухи в знойные дни. Дожди, прошедшие в середине сентября, помогли винограду Санджовезе превосходно созреть.

Вино обладает насыщенным красно-рубиновым цветом, оно почти не прозрачно. Букет раскрывается ярким ароматом красных фруктов, с едва заметными нотами ладана и пряностей, которые дарят ему невероятную сложность. Во вкусе отражается весь сложный аромат вина, что усиливается нежными танинами, придающими вину уникальную структуру и гармонию.

СОРТ ВИНОГРАДА

Санджовезе, Мерло

СРЕДНЯЯ УРОЖАЙНОСТЬ С ГЕКТАРА

30 гл/га

ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ПРОИЗВЕДЁННЫХ БУТЫЛОК

86.000

ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 26 сентября

Мерло: 4 сентября

СОДЕРЖАНИЕ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 250 г/л, Мерло: 261 г/л

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 6,7 г/л, Мерло: 6,47 г/л

pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Санджовезе: 3,24, Мерло: 3,40

ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

ёмкости из цемента

ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28 °

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

4 недели

МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в барриках

ТИП ЁМКОСТЕЙ ДЛЯ ВЫДЕРЖКИ

Баррики из французского дуба (85% новых, 15% - используемых повторно)

ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

январь 2020

АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14,5%

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5,86 г/л

pH

3,49

TENUTA LUCE

TOSCANA