



Luce Brunello 2010



La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

Alla vista si presenta rosso granato scuro. Il profumo è delicato, elegante e soprattutto molto profondo. Presenta una grande complessità con dei profumi di violetta, mirtillo, mora, liquirizia e delle note balsamiche, come il fiore di rosmarino. Nel finale si percepiscono leggere note di legno che incorniciano con finezza questo spettro di aromi. In bocca conserva la stessa eleganza, affiancata da un bel corpo e una bella struttura. I tannini setosi supportano il vino nel lungo finale.

UVE	Sangiovese
RESA MEDIA PER ETTARO	37 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	20.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima settimana di Ottobre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	264 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	7,20 g/l
PH ALLA RACCOLTA	3,35
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termocondizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	< 30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	4 settimane
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Eseguita
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barrique di rovere francese spaccato: 90% di secondo passaggio, 10% nuove; Botti di rovere di Slavonia
DURATA DELL'AFFINAMENTO	36 mesi, in botte e in barrique
IMBOTTIGLIAMENTO	Luglio 2014
RICONOSCIMENTI	100/100 James Suckling

DATI ANALITICI

ALCOL	15,00% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,17 g/l
PH	3,52

RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING	100 Punti - Pubblicazione dic-14
WINE ADVOCATE	94 Punti - Pubblicazione 2015