



Брунелло Luce 2010

Весной 2010 года шли обильные ливни, ставшие серьёзным испытанием для работников на винограднике, которые старались обеспечить лозам условия для нормального здорового роста, однако именно благодаря дождям сформировался достаточный запас почвенной влаги. В летние месяцы, наоборот, сильные дожди равномерно чередовались с засушливыми жаркими днями. Наконец, в сентябре вплоть до конца сбора урожая сложились идеальные погодные условия: свежие прохладные ночи, сильная жара и обилие солнечного света в течение дня. Лозы смогли проявить свои лучшие свойства, а плоды поступили на винодельню в состоянии оптимальной зрелости.



Цвет вина тёмно-гранатовый. Аромат тонкий, элегантный и очень глубокий. В его богатой палитре ощущаются оттенки фиалки, черники, ежевики, лакрицы и бальзамические тона, такие, как цветки розмарина. В финале улавливаются тонкие древесные тона, которые изящно обрамляют всё богатое разнообразие нюансов. Во вкусе сохраняется та же элегантность, дополненная хорошим телом и крепкой структурой. Долгий финал поддерживают шелковистые танины.

Сорт винограда	Санджовезе
Средняя урожайность	37 гл /га
Общий объём производства	20.000 бутылок
Период сбора винограда	первая неделя октября
Уровень сахара в винограде на момент сбора	264 г/л
Уровень кислотности винограда на момент сбора	7,2 г/л
Уровень pH на момент сбора	3,35
Чаны для ферментации	нержавеющая сталь с температурным контролем
Температура ферментации	< 30°
Длительность ферментации	12 дней
Длительность мацерации на кожице	4 недели
Малолактическая ферментация	проводится
Тип резервуаров для выдержки	баррики из французского дуба: двухлетние (90%), новые (10%); большие бочки (ботти) из славонского дуба
Длительность выдержки	36 месяцев в больших бочках и в барриках
Розлив по бутылкам	июль 2014 г.
Технические данные	
Алкогольная крепость	15% Об.
Общий уровень кислотности	6,17 г/л
Ph	3,52

Оценка качества

JAMES SUCKLING
WINE ADVOCATE

100 балл - по результатам dec-14 года.
94 балл - по результатам 2015 года.