



Брунелло Luce 2011

Вегетационный период 2011 года проходил обычным образом: дождливые дни сменялись мягким средиземноморским весенним теплом, приятная жара первой части лета создала превосходные условия для того, чтобы виноград достиг должной фазы созревания. Повышение температуры во второй половине августа помогло винограду «санжовезе» отменно поспеть к моменту сбора. Виноградные кисти оказались очень плотными и в отличном санитарном состоянии.

Вино отличается глубоким насыщенным цветом с гранатовыми отливами. Буquet сложный и богатый оттенками: от темных лесных ягод до специй, от табака до чайных листьев. Вкус вина так же сложен, как и его аромат; это выражается в сочетании мягкого обволакивающего вкуса с гармоничной насыщенностью танинами, которые дарят вину долгое приятное послевкусие.



Сорт винограда	100% санжовезе
Средняя урожайность	37 гл /га
Общий объем производства	20.000 бутылок
Период сбора винограда	Первая неделя октября
Уровень сахара в винограде на момент сбора	260 г/л
Уровень кислотности винограда на момент сбора	7,0 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	Минимум 24 месяца в больших бочках и в барриках и ещё 4 месяца в бутылках
Розлив по бутылкам	июль 2015 г.
Технические данные	
Алкогольная крепость	15% Об.
Общий уровень кислотности	6,06 г/л
Ph	3,52

Оценка качества

JAMES SUCKLING

95 балл - по результатам 2015 года.