



## LUCE 2022

Зима 2022 года была сухой и холодной. Весной дожди были скудными, а воздух быстро прогрелся с начала мая. Такая погода обеспечила прекрасное цветение лозы обоих сортов в конце мая и начале июня. Лето было сухим и жарким. В этих условиях виноград развивался наилучшим образом, вступив в начале августа в фазу созревания в прекрасном состоянии. 28-го июля и 15-го августа прошёл очень сильный дождь (30 мм), который освежил растения и запустил созревание винограда. Сбор урожая начался 28-го августа. Гроздья были маленькими и в отличном состоянии здоровья. Урожай собирали немного раньше обычного, чтобы сохранить свежесть и аромат винограда. Сентябрь был прекрасным. В середине месяца стало прохладней. Санджовезе полностью созрел благодаря значительной разнице между дневной и ночной температурой.

### ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ЗАМЕТКИ

Luce 2022 – сверкающее вино рубинового цвета. В его букете свежие ноты красных плодов, таких как смородина и гранат, сопровождаются нежными цветочными ароматами. Во рту вино сначала создаёт обволакивающее ощущение, которое сменяется свежестью в сопровождении нежных танинов. Финал насыщенный и очень долгий.



#### СОРТ ВИНОГРАДА

Мерло, Санджовезе

#### ПЕРИОД СБОРА УРОЖАЯ

Мерло – 28 августа  
Санджовезе – 10 сентября;

#### УРОВЕНЬ САХАРА НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло – 260 г/л; Санджовезе – 255 г/л

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло – 6.75 г/л; Санджовезе – 6.88 г/л

#### pH НА МОМЕНТ СБОРА УРОЖАЯ

Мерло – 3,33, Санджовезе – 3,30

#### ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

чаны из цемента

#### ТЕМПЕРАТУРА ФЕРМЕНТАЦИИ

28° C

#### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ФЕРМЕНТАЦИИ

12 дней

#### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ НАСТАИВАНИЯ СУСЛА НА ВИНОГРАДНОЙ КОЖИЦЕ

22 дня

#### МАЛОЛАКТИЧЕСКАЯ ФЕРМЕНТАЦИЯ

проходит в барриках

#### ЁМКОСТИ ДЛЯ ФЕРМЕНТАЦИИ

Дубовые баррики: 80% новых, 20%  
- используемых повторно

#### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ ВЫДЕРЖКИ

24 месяца

#### РОЗЛИВ ПО БУТЫЛКАМ

ноябрь 2024

### АНАЛИТИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

#### АЛКОГОЛЬНАЯ КРЕПОСТЬ

14%

#### ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

6,25 г/л

#### pH

3.40