



LUCE BRUNELLO 2018

L'inizio anno è stato caratterizzato da un gennaio mite ed un febbraio freddo con abbondanti precipitazioni sia nevose che piovose, che hanno favorito il riequilibrio delle riserve idriche. Durante il corso della primavera, si sono registrate temperature al di sopra della media stagionale, che accoppiate alle frequenti piogge hanno permesso un rapido sviluppo dei germogli. La presenza prolungata di piogge anche nel periodo della fioritura avvenuta ad inizio giugno, ha comportato un minor carico produttivo per pianta. In seguito, l'estate è stata interessata da un clima mite, senza la presenza di eccessive piogge né di alte temperature. Queste condizioni hanno favorito un corretto sviluppo dei grappoli e portato ad una rapida invaiatura, avvenuta nella prima settimana di agosto. Durante il mese di settembre alcune piogge hanno continuato a mantenere il clima mite, consentendo così alle uve di preservare tutta la loro freschezza aromatica e di raggiungere la piena maturazione fenolica. La vendemmia è avvenuta il 2 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Luce Brunello si presenta con un colore rosso rubino intenso. Al naso è complesso e fragrante, con note di frutta rossa matura, sostenute da piacevoli sensazioni di tabacco biondo e spezie esotiche. In bocca il vino è armonioso, ricco e di grande struttura, con tannini setosi che insieme alla freschezza donano una lunghissima persistenza. Un vino sofisticato e potente.

UVE

Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

40.000

EPOCA DI VENDEMMIA

2 ottobre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 258 g/l

ACIDITA' TOTALE ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 6,75 g/l

PH ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 3,38

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

26°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

10 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

4 settimane

DURATA DELL'AFFINAMENTO

Almeno 24 mesi in botte di rovere di Slavonia

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2022

DATI ANALITICI

ALCOL

15%

ACIDITA' TOTALE

6,03 gr/L

pH

3.46

TENUTA LUCE

TOSCANA