



LUCE BRUNELLO 2015

La vendemmia 2015 a Tenuta Luce sarà un'annata da ricordare per la grande qualità e stato sanitario delle uve. L'andamento climatico è stato caratterizzato da una primavera fresca e piovosa che ha permesso di dare il giusto stimolo alle viti e di creare un'importante riserva idrica nel sottosuolo, condizione quest'ultima fondamentale per evitare stress alla vite visto il clima secco e soleggiato presente nei mesi estivi.

In seguito, le ottime escursioni termiche avute nel mese di settembre hanno contribuito alla perfetta maturazione fenolica delle uve. Anche la maturazione aromatica ha beneficiato delle giornate fresche delle settimane antecedenti la raccolta permettendoci così di ottenere uve sane e integre con grappoli piccoli e spargoli, l'ideale per la produzione di un'eccellente Brunello Luce 2015. Di un color rosso rubino intenso, pervadono complesse note aromatiche di frutti neri maturi, di liquirizia cui seguono sentori di tabacco e di tartufo. In bocca seduce per la sua morbidezza e freschezza, dispiegando una struttura raffinata, costruita da tannini vellutati. Il finale si completa con una straordinaria persistenza ed eleganza.

UVE

Sangiovese

RESA MEDIA PER ETTARO

34 hl/ha

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

EPOCA DI VENDEMMIA

28 Settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 269 g/L

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

7,10 g/L

PH ALLA RACCOLTA

3,35

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Acciaio inox a temperatura controllata

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

4 settimane

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

Botti di rovere di slavonia

DURATA DELL'AFFINAMENTO

Almeno 24 mesi in botte di rovere di slavonia

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2019

DATI ANALITICI:

ALCOL

15,59% Vol

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/l

PH

3,44