



Luce Brunello 2007



Il bilancio della vendemmia 2007 è stato eccellente, a fronte di una riduzione della quantità del 5% la qualità delle uve raccolte è stata ottimale. In autunno le condizioni climatiche favorevoli hanno consentito ai vigneti di mettere accumulare le riserve in elementi minerali necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. La primavera è stata temperata, con piogge scarse, e senza stress termici. Di conseguenza la maturazione del Sangiovese è avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ideali. Le giornate calde e soleggiate e le notti fresche hanno garantito un perfetto ciclo di maturazione che porterà Luce Brunello 2007 ad esprimersi ai massimi livelli.

Di colore rosso rubino molto concentrato. Al naso si apre con una concentrazione di sensazioni aromatiche fruttate di mirtillo, ribes nero, more di rovo ed amarena, unite da note floreali di viola e note speziate di cardamomo, anice stellato, tabacco e liquirizia. Seguono piacevoli ricordi di caffè, cacao e note minerali di goudron. L'ingresso in bocca è opulento e generoso, con una trama tannica fine ed elegante, ma con il timbro deciso del territorio di Montalcino. Un vino corposo e ben strutturato con una lunga ed intensa persistenza.

UVE	Sangiovese
RESA MEDIA PER ETTARO	35 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	16.000
EPOCA DI VENDEMMIA	L'ultima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	254 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	6,85 g/l
PH ALLA RACCOLTA	3,30
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termocondizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	< 30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	Circa 4 settimane
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	Eseguita
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	Barrique di rovere francese spaccato: 90% di secondo passaggio, 10% nuove; Botti di rovere di Slavonia
DURATA DELL'AFFINAMENTO	36 mesi, in botte e in barrique
IMBOTTIGLIAMENTO	Giugno 2011

DATI ANALITICI

ALCOL	14,5%
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
PH	3,49

RICONOSCIMENTI

WINE SPECTATOR	91 Punti - Pubblicazione 2012
JAMES SUCKLING	97 Punti - Pubblicazione 2012
WINE ENTHUSIAST	97 Punti - Pubblicazione 2012
WINE ADVOCATE	92 Punti - Pubblicazione 2012