



## Luce Brunello 2013



Con una primavera ed un inizio estate che hanno visto piogge regolari, frequenti e ben distribuite nel tempo, le vigne hanno potuto svilupparsi senza ostacoli climatici.

A seguito, un'estate calda ma senza estremi ha permesso un arresto della crescita precoce e un buon inizio di maturazione. Da fine agosto fino alla raccolta, i grappoli in ottimo stato sanitario, grazie ad una favorevole alternanza di notti fresche e giornate estive, hanno accumulato ricche quantità di sostanze nobili quali antociani e tannini.

Questo Brunello si veste di rubino brillante.

Il naso introduce note balsamiche, di macchia mediterranea, tabacco biondo e cacao. In seguito, si svelano le note di frutta nera matura, di ciliegia sotto spirito.

La bocca esprime tannini precisi, eleganti ed equilibrati, sorretta da una stimolante sapidità e freschezza. Il finale ci regala una bella persistenza, dolci note di tabacco e di marmellata di ribes nero.

Un vino che già si esprime a pieno e che potrà destinarsi ad un lungo invecchiamento.

UVE	Sangiovese
RESA MEDIA PER ETTARO	34 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	25.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima settimana di ottobre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	251 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	7,15 g/l
pH ALLA RACCOLTA	3,27
VASCHE DI FERMENTAZIONE	acciaio inox a temperatura controllata
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	<30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	4 settimane
TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO	barriques 90% di primo passaggio, 10% nuove; Botti in rovere di Slavonia
DURATA DELL'AFFINAMENTO	almeno 24 mesi, in botte e in barrique
IMBOTTIGLIAMENTO	luglio 2017

### DATI ANALITICI

ALCOL	14,85% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	5,8 g/l
PH	3,5