



Luce Brunello 2011



La stagione vegetativa 2011 ha avuto un decorso regolare, con alternanza di periodi piovosi e temperature miti tipiche della primavera mediterranea, e una prima parte dell'estate calda e con temperature gradevoli che hanno permesso alle viti e all'uva di giungere alla fase dell'invasatura nelle condizioni migliori. Nella seconda metà di Agosto si è avuto un incremento termico che ha consentito al Sangiovese di avere maturazione straordinaria con uve, alla raccolta, molto concentrate e con un eccellente stato sanitario.

Si presenta con un colore molto intenso e profondo con leggeri riflessi granati. Il bouquet è complesso e ricco di note che vanno dai piccoli frutti neri alle spezie, dal tabacco alla foglia di the. Al gusto conferma la stessa complessità aromatica; si manifesta con un attacco morbido ed avvolgente, bilanciato da un'ottima trama tannica che dona al vino una lunga e intensa persistenza gustativa.

UVE	Sangiovese
RESA MEDIA PER ETTARO	37 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	20.000
EPOCA DI VENDEMMIA	Prima settimana di Ottobre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	260 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	7,00 g/l
PH ALLA RACCOLTA	3,35
VASCHE DI FERMENTAZIONE	Acciaio Inox termocondizionate
TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE	< 30°
DURATA DELLA FERMENTAZIONE	12 giorni
TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE	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	Almeno 24 mesi, in botte e in barrique; oltre 4 mesi in bottiglia
IMBOTTIGLIAMENTO	Luglio 2015

DATI ANALITICI

ALCOL	15,00% Vol.
ACIDITÀ TOTALE	6,06 g/l
PH	3,52

RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING 95 Punti - Pubblicazione 2015