



Luce Brunello 2012

La vendemmia 2012 si è conclusa il 30 settembre. La primavera si è contraddistinta per abbondanti piogge che hanno consentito di accumulare benefiche riserve idriche nel terreno.

La gestione del suolo e della cortina fogliare unita all'utilizzo dei sovesci per aumentare la vitalità del suolo hanno protetto i vigneti da uno stress idrico eccessivo durante l'estate.

Una successione di giornate asciutte e una importante differenza tra le temperature diurne e quelle notturne hanno assicurato un grande equilibrio e concentrazione di aromi e polifenoli nelle uve. In settembre le condizioni meteorologiche sono state ideali per una maturazione completa ed ottimale delle uve.

Vino Monumentale.

Luce Brunello 2012 ha un colore rosso intenso, profondo. All'olfatto rivela complessi aromi di frutti rossi tabacco e cioccolato.

In bocca si presenta rotondo, pieno e generoso, con tannini setosi bilanciati da una vibrante acidità e un finale molto lungo.



UVE	Sangiovese
RESA MEDIA PER ETTARO	32 hl/ha
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE	20.000
EPOCA DI VENDEMMIA	ultima settimana di settembre
ZUCCHERO ALLA RACCOLTA	255 g/l
ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA	7,05 g/l
PH ALLA RACCOLTA	3,32
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 2016

DATI ANALITICI

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