



LUCE BRUNELLO 2014

Le condizioni climatiche nella campagna 2014 sono state caratterizzate da una primavera assoluta e con temperature gradevoli, senza salzi termici. L'estate è stata fresca e con alcune benefiche piogge, che hanno accompagnato le viti verso la fase di maturazione in maniera ottimale. Il periodo precedente alla raccolta (seconda metà di settembre) è stato perfetto: assenza di piogge, sole, escursioni termiche tra giorno e notte. Tutto ciò ha dato uve fantastiche per un eccellente Brunello.

Di un bel rosso rubino ai riflessi vermiglione, questo Brunello ci accoglie con note di kirsch e di sentori speziati con le prime sfumature balsamiche e complesse.

In bocca il vino mostra forza e sostanza ma senza eccessi ed appare già morbido, svelando allo stesso tempo una discreta freschezza sorretta da note mentolate.

UVE

Sangiovese

RESA MEDIA PER ETTARO

34 hl/ha

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

20.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

267 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

7,25 g/l

PH ALLA RACCOLTA

3,30

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Acciaio inox a temperatura controllata

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

<30° C

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 2018

DATI ANALITICI:

ALCOL

15,5% Vol

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/l

PH

3,41