



LUCE BRUNELLO 2013

Im Frühling und Frühsommer waren die Niederschläge im normalen Bereich und sie waren zudem zeitlich gut verteilt waren. Dadurch konnten die Weinstöcke sich problemlos entwickeln. Es folgte ein warmer Sommer ohne extreme Temperaturen. Das Wachstum wurde vorzeitig gestoppt, und die Reifung hatte einen optimalen Beginn. Von Ende August bis zur Ernte waren die Trauben dank eines optimalen Wechsels zwischen kühlen Temperaturen nachts und sommerlicher Wärme tagsüber vollkommen gesund und reich an edlen Stoffen wie z.B. Anthocyane und Tannine. Dieser Brunello zeigt sich in einem leuchtenden Rubinrot.

Der Duft setzt mit einer balsamischen Note, einer Note von mediterraner Macchia, von hellem Tabak und Kakao ein. Es folgt eine Note von reifen dunklen Früchten und eingelegten Kirschen. Am Gaumen entfalten sich präzise, elegante und ausgewogene Tannine verstärkt durch eine anregende Vollmundigkeit und Frische. Das ausgeprägte Finale zeigt sich mit einer süßlichen Tabaknote und einer Note von schwarzer Johannisbeermarmelade. Diese Wein entfaltet sich in seiner vollen Gänze und könnte für eine lange Lagerung bestimmt sein.

REBSORTEN

Sangiovese

FLASCHENPRODUKTION GESAMT

25.000

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

ZUCKERGEHALT BEI DER LESE

251 g/l

SÄUREGEHALT BEI DER LESE

7,15 g/l

PH-WERT BEI DER LESE

3,27

GÄRUNGSBEHÄLTER

Edelstahltank mit kontrollierter Temperatur

GÄRTEMPERATUR

<30°

GÄRUNGSDAUER

12 Tage

MAISCHEGÄRUNG

4 Wochen

FÜR DEN AUSBAU EINGESETZTE BEHÄLTER

90% Barrique-Fässer in Erstbelegung. 10% neue Barrique-Fässer; Fässer aus slawonischer Eiche, mindestens 24 Monate im großen Holzfass und Barriques.

ABFÜLLUNG

Juli 2017

ANALYSEWERTE:

ALKOHOLGEHALT

14,85%

SÄUREGEHALT

5,8 g/l

PH-Wert

3,5