



LUCE BRUNELLO 2015

Die Lese 2015 wird aufgrund der großartigen Qualität und dem ausgezeichneten Gesundheitszustand der Trauben in Erinnerung bleiben. Das Klima war durch einen frischen, regnerischen Frühling gekennzeichnet, der den Reben den richtigen Anreiz gab und für wichtige Wasserreserven im Boden sorgte. Letzteres ist eine Grundvoraussetzung, um in den Sommermonaten bei den Reben Wasserstress zu vermeiden.

Anschließend trugen die hervorragenden Temperaturunterschiede im September zur perfekten Phenolreife der Trauben bei. Sogar die Aromenbildung profitierte von den kühlen Tagen in den Wochen vor der Ernte und ermöglichte es uns, gesunde, intakte Trauben mit kleinen und spärlichen Beeren zu erhalten, die sich ideal für die Herstellung eines exzellenten Brunello 2015 eignen. Der Wein präsentiert sich in einem intensiven Rubinrot. Den durchdringlichen komplexen Aromen von schwarzen, reifen Früchten und Lakritz folgen Noten von Tabak und Trüffel. Im Mund verführt er mit seiner Weichheit und Frische, und entfaltet eine raffinierte Struktur aus samtigen Tanninen. Der Abgang wird abgerundet von einer außergewöhnlichen Nachhaltigkeit und Eleganz.

TRAUBEN

Sangiovese

DURCHSCHNITTLICHER HEKTARERTRAG

34 hl/ha

GESAMTE FLASCHENPRODUKTION

30.000

LESEZEITPUNKT

28 September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 269 g/L

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 7,10 g/L

pH-Wert ZUM LESEZEITPUNKT

3,35 g/l Sangiovese

GÄHRBEHÄLTER

Edelstahl, temperaturkontrolliert

GÄHRTEMPERATUR

bis 28°C

GÄHRDAUER

12 Tage

SCHALENMAZERATION

4 Wochen

AUSBAUBEHÄLTER

slawische Eiche

AUSBAUDAUER

24 Monate in Fässern

FLASCHENABFÜLLUNG

Juli 2019

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

15,59 % Vol.

GESAMTSÄURE

5,8 g/l

PH-WERT

3,44