



## Luce Brunello 2007

Die Bilanz der Weinlese 2007 ist hervorragend. Trotz eines verminderten Ernteertrags von 5% ist die Traubenqualität optimal. Der milde Herbst ermöglichte es den Weinbergern, die nötigen mineralischen Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Das Frühjahr war gekennzeichnet von einem gemäßigten Klima, geringen Niederschlagsmengen und fehlendem thermischen Stress. Somit konnten die Trauben unter optimalen Klimabedingungen bei heißen und sonnigen Tagen und kühlen Nächten graduell heranreifen.



Im Glas präsentiert er sich in einem satten Rubinrot. In der Nase zunächst dichte Frucht von Heidelbeere, schwarze Johannisbeere, Brombeere und Sauerkirsche, gepaart mit blumigen Anklängen an Veilchen und Würznoten von Kardamom, Sternanis, Tabak und Lakritz; es folgen ein angenehmer Hauch Kaffee und Kakao und ein mineralischer Einschlag von Teer. Opulent und generös im Mund; feines, elegantes Tannin mit deutlicher Terroirnote. Ein körperreicher, gut strukturierter Wein mit langem, nachhaltigem Abgang.

REBSORTEN	Sangiovese
DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR	35 hl/ha
FLASCHENPRODUKTION GESAMT	16.000
ERNTZEIT	Letzte Septemberwoche
ZUCKERGEHALT BEI DER LESE	264 g/l
SÄUREGEHALT BEI DER LESE	6,85 g/l
PH-WERT BEI DER LESE	3,30
GÄRBEHÄLTER	Edelstahl - temperaturkontrolliert
GÄRTEMPERATUR	< 30° C
GÄRUNGSDAUER	12 Tage
MAISCHEGÄRUNG	4 Wochen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	Erfolgt
AUSBAUBEHÄLTER	Barrique aus gespaltener französischer Eiche: 90% Zweitbelegung, 10% neu; Fässer aus slawonischer Eiche
AUSBAUDAUER	36 Monate, teils in Barrique und teils im grossen Holzfass
ABFÜLLUNG	Juni 2011

### ANALYSE-DATEN

ALKOHOLGEHALT	14,5% Vol.
SÄUREGEHALT	5,8 g/l
PH-WERT	3,49

### AUSZEICHNUNGEN

WINE SPECTATOR	91 Punkte - Publikation 2012
JAMES SUCKLING	97 Punkte - Publikation 2012
WINE ENTHUSIAST	97 Punkte - Publikation 2012
WINE ADVOCATE	92 Punkte - Publikation 2012