



Luce Brunello 2010



Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.

Der Wein leuchtet im Glas in einem dunklen Granatrot. Das Bouquet ist zart, elegant und von bemerkenswerter Tiefe. Sein komplexer Aromenfächer umfasst Veilchen, Heidelbeere, Brombeere, Lakritze und balsamische Noten von blühendem Rosmarin. Gegen Ende runden leichte Holztöne das Gesamtbild galant ab. Im Mund behält er ebendiese Eleganz bei, umrahmt von einem schönen Körper und einer schönen Struktur. Seide Tannine unterfüttern den langen Abgang.

REBSORTEN	Sangiovese
DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR	37 hl/ha
FLASCHENPRODUKTION GESAMT	20.000
ERNTZEIT	Erste Oktoberwoche
ZUCKERGEHALT BEI DER LESE	264 g/l
SÄUREGEHALT BEI DER LESE	7,20g/l
PH-WERT BEI DER LESE	3,35
GÄRBEHÄLTER	Edelstahl - thermokontrolliert
GÄRTEMPERATUR	< 30° C
GÄRUNGSDAUER	12 Tage
MAISCHEGÄRUNG	4 Wochen
MALOLAKTISCHE GÄRUNG	Erfolgt
AUSBAUBEHÄLTER	Barrique aus gespaltener französischer Eiche: 90% Zweitbelegung, 10% neu;
AUSBAUDAUER	Fässer aus slawonischer Eiche
ABFÜLLUNG	36 Monate, teils in Barrique und teils im grossen Holzfass
AUSZEICHNUNGEN	Juli 2014

ANALYSE-DATEN

ALKOHOLGEHALT	15,00% Vol.
SÄUREGEHALT	6,17 g/L
PH-WERT	3,52

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING	3° Top 100 Italian Wines - Publikation 2015
JAMES SUCKLING	14° Top 100 - Publikation 2015
WINE ADVOCATE	94 Punkte - Publikation 2015
WINE SPECTATOR	92 Punkte - Publikation 2015
JAMES SUCKLING	100 Punkte - Publikation dic-14