



Luce Brunello 2011



Das Jahr 2011 verlief regelmäßig. Der Frühling zeigte sich mild und durchwachsen, wie üblich im Mittelmeerraum. Der Sommeranfang war angenehm warm, so dass die Reben und Beeren für den Farbumschlag perfekt vorbereitet waren. In der zweiten Augushälfte stiegen die Temperaturen stark an und verhalfen dem Sangiovese bis zur Ernte sehr konzentrierte und vollkommen gesunde Trauben zu bilden.

Dem Auge bietet er ein dunkles Granatrot. Sein Bukett ist zart, elegant und besonders tief. Er zeigt sich sehr komplex mit Einschlägen von Veilchen, Blaubeere, Brombeere und Lakritz und einer balsamischen Rosmarinblüte. Gegen Ende verströmt er einen sanften Holzton, der das breite Aromenspektrum abrundet. Am Gaumen bewahrt er seine Eleganz, flankiert von einem schönen Körper und einer wunderbaren Struktur. Die seidigen Tannine unterstützen das lange Finale.

REBSORTEN	Sangiovese
DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR	37 hl/ha
FLASCHENPRODUKTION GESAMT	20.000
ERNTZEIT	Erste Oktoberwoche
ZUCKERGEHALT BEI DER LESE	260 g/l
SÄUREGEHALT BEI DER LESE	7,00g/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; Fässer aus slawonischer Eiche
AUSBAUDAUER	mind. 24 Monate, in Fässern oder in Barriques; zudem 4 Monate in der Flasche
AUSZEICHNUNGEN	Juli 2015

ANALYSE-DATEN

ALKOHOLGEHALT	15,00% Vol.
SÄUREGEHALT	6,06 g/L
PH-WERT	3,52

AUSZEICHNUNGEN

JAMES SUCKLING	95 Punkte - Publikation 2015
----------------	------------------------------