



## Luce Brunello 2012

2012 fand die Weinlese am letzten Septembertag ihren Abschluss. Damals hatte es im Frühjahr immer wieder reichliche Niederschläge gegeben, weshalb der Untergrund in der Gegend nachhaltig durchfeuchtet war, was ihm durchaus gut getan hat.

Ein besonderes Augenmerk gilt stets den Böden der Weinberge. Das üppige Laub der Reben vermochte im Zusammenspiel mit dem Verfahren der Gründüngung die Weingärten vor übermäßigem Stress durch Wasserknappheit im Sommer zu schützen.

Eine längere Abfolge trockener Tage und beachtliche Unterschiede zwischen den Tages- und Nachttemperaturen sorgten für ein ausgewogenes Gleichgewicht und für eine schöne Konzentration von Aromen und Polyphenolen in den Trauben. Im September waren die Witterungsbedingungen ideal für eine vollständige und optimale Ausreifung der Trauben.



### Ein erstklassiger Wein

Der Luce Brunello 2012 beeindruckt im Glas mit seiner kräftigen, tiefroten Farbe. Unverkennbar sind in der Nase komplexe Eindrücke nach roten Beeren, Tabak und Schokolade. Im Mund entfaltet er sich rund, vollmundig und üppig; die seidige Tannine werden von einer hochfeinen Säure getragen. Beachtlich der lange Abgang.

REBSORTEN	Sangiovese
DURCHSCHNITTSERTRAG PRO HEKTAR	32 hl/ha
FLASCHENPRODUKTION GESAMT	20.000
ERNTZEIT	die letzte Septemberwoche
ZUCKERGEHALT BEI DER LESE	255 g/l
SÄUREGEHALT BEI DER LESE	7,05g/l
PH-WERT BEI DER LESE	3,32
GÄRBEHÄLTER	Edelstahl - thermokontrolliert
GÄRTEMPERATUR	< 30° C
GÄRUNGSDAUER	12 Tage
MAISCHEGÄRUNG	4 Wochen
FÜR DEN AUSBAU EINGESETZTE FÄSSER	90% Barrique-Fässern in Erstbelegung, 10% neue Barrique-Fässer; Fässer aus Slawonischer Eiche.
AUSBAUDAUER	Mindestens 24 Monate im großen Holzfass und in Barriques.
ABFÜLLUNG	Juli 2016

### ANALYSE-DATEN

ALKOHOLGEHALT	14,85% Vol.
SÄUREGEHALT	5,8 g/L
PH-WERT	3,5