



LUCE BRUNELLO 2014

Im Jahr 2014 zeigte sich der Frühling sonnig mit angenehmen Temperaturen ohne Schwankungen. Der Sommer war frisch und wohltuende Regenfälle begleiteten die Reben optimal während ihrer Reifung. Die Zeit vor der Ernte (zweite Septemberhälfte) war perfekt: kein Regen, Sonne, Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Dank dieser Umstände konnten fantastische Trauben für einen exzellenten Brunello geerntet werden.

Der Brunello schimmert Rubin- bis Zinnoberrot und vereint Aromen von Kirsche und Gewürzen mit einem Hauch balsamischer, komplexer Noten.

Im Mund offenbart sich der Wein kraftvoll und substanzhaltig ohne dabei extrem zu sein und zeigt sich bereits weich, wobei er zugleich eine diskrete Frische präsentiert, unterstützt von Minznoten.

REBSORTEN

Sangiovese

DURCHSCHNITTLICHER ERTRAG PRO HEKTAR

34 hl/ha

FLASCHENPRODUKTION GESAMT

20.000

ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

ZUCKERGEHALT BEI DER LESE

267 g/l

SÄUREGEHALT BEI DER LESE

7,25 g/l

PH-WERT BEI DER LESE

3,30

GÄRBEHÄLTER

Edelstahl, temperaturkontrolliert

GÄRTEMPERATUR

<30°

MAISCHEGÄRUNG

12 Tage

MALOLAKTISCHE GÄRUNG

4 Wochen

FÜR DEN AUSBAU EINGESETZTE FÄSSER

Barriques 90% Erstbelegung, 10% neu;
slawische Eichenfässer

AUSBAUDAUER

Mindestens 24 Monate, in Fässern und Barrique

ABFÜLLUNG

Juli 2018

ANALYSEWERTE:

ALKOHOLGEHALT

15,5% Vol

SÄURE

5,8 g/l

PH

3,41