



LUCE BRUNELLO 2017

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite e relativamente secco, che ha favorito l'anticipo del germogliamento. L'improvviso calo delle temperature di fine aprile, che ha coinvolto diverse zone della Toscana, non ha generato alcun problema ai nostri vigneti, grazie al loro posizionamento in altura. In seguito, il periodo tra maggio ed agosto è stato contraddistinto da pochissime piogge e caldo intenso, che hanno limitato lo sviluppo vegetativo delle piante e ridotto la dimensione dei grappoli. Le piogge di inizio settembre hanno dato un po' di sollievo alle piante nel loro ultimo step di maturazione delle uve, permettendo una raccolta anticipata di circa 10 giorni, sana con grappoli piccoli molto concentrati in polifenoli e tannini dovuto al fatto di avere il rapporto buccia/succo a favore della buccia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino compatto molto brillante. Al naso si mostra concentrato con note di frutti rossi, principalmente marasca, arancia rossa matura e spezie. Al palato è ricco ed avvolgente, con una bellissima tensione che permette di esaltare la trama tannica perfettamente integrata. Il finale affascina, per la grande sapidità e la lunga persistenza. Un vino di straordinaria integrità, con un grande potenziale di invecchiamento.

UVE

Sangiovese

TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

30.000

EPOCA DI VENDEMMIA

13 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

245 g/l

ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

7,82 g/l

PH ALLA RACCOLTA

3,10

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

28°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

4 settimane

TIPO DI CONTENITORE PER AFFINAMENTO

Botti di rovere di Slavonia

DURATA DELL'AFFINAMENTO

Almeno 24 mesi in botti di rovere di Slavonia

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2021

DATI ANALITICI

ALCOL

14,50% Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,31 g/l

PH

3,43

TENUTA LUCE

TOSCANA