



## LUCE BRUNELLO 2016

L'annata 2016 ha avuto un inizio di stagione mite, con una piovosità nella norma. In primavera le piogge sono state abbondanti e ben distribuite, favorendo il germogliamento che è avvenuto con leggero anticipo ad inizio aprile. È seguita un'estate calda senza eccessi di temperature diurne, con agosto intervallato da qualche pioggia benefica, favorevole ad evitare stress idrici alle piante. Settembre è stato molto soleggiato con notevoli escursioni termiche, che hanno agevolato una ricca concentrazione di aromi e di polifenoli all'interno delle uve.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il colore si presenta rosso rubino, al naso svela sin da subito la sua eleganza e complessità, con aromi di ciliegia sotto spirito, violetta e note terziarie di tabacco, olive nere e di sottobosco. Al palato il vino si presenta compatto, cremoso, sorretto da una brillante acidità con tannini precisi, rotondi che donano al vino una lunga persistenza.

#### UVE

Sangiovese

#### RESA MEDIA PER ETTARO

35 hl/ha

#### TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE

26.000 (23.356 750ml, 450 1,5lt, 60 3lt, 25 6lt)

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di settembre

#### ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 252 g/L

#### ACIDITÀ TOTALE ALLA RACCOLTA

6,82 g/L

#### PH ALLA RACCOLTA

3,10

#### VASCHE DI FERMENTAZIONE

Acciaio inox termo-condizionate

#### 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 botte di rovere di slavonia

#### IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2020

#### DATI ANALITICI:

##### ALCOL

15% Vol

##### ACIDITÀ TOTALE

6,26 g/l

##### PH

3,26