



LUCE BRUNELLO 2020

La stagione 2020 si è contraddistinta da un inverno mite e asciutto, il quale ha favorito un rapido germogliamento delle piante a partire dall'ultima settimana di marzo. Le condizioni di bel tempo si sono protratte anche durante la primavera, con qualche leggera pioggia soprattutto nel mese di maggio, che ha permesso un normale sviluppo vegetativo delle piante sino alla fase della fioritura avvenuta nei primi giorni di giugno. Tra la seconda e la terza settimana di giugno sono arrivate le piogge, importantissime in questo stadio per la formazione e la crescita degli acini appena allegati nonché per affrontare la stagione estiva, che si è rivelata molto calda e asciutta sino ad agosto. Verso la fine del mese di agosto si sono avute tre piogge importantissime che hanno riportato sollievo alle piante e allontanato il rischio di uno stress eccessivo. La vendemmia è avvenuta il 23 settembre, con uve perfette, sia dal punto di vista sanitario che di maturazione, merito anche degli sbalzi di temperatura tra notte e giorno che si sono avuti nelle ultime settimane prossime alla vendemmia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino brillante.

Al naso si mostra con un bouquet complesso e affascinante, con note di frutti rossi che si intrecciano alla viola e a spezie dolci. In bocca è corposo e vibrante, con una bellissima freschezza e tannini maturi che lasciano il palato su piacevoli note di agrumi e spezie.

UVE

Sangiovese

EPOCA DI VENDEMMIA

23 settembre

ZUCCHERO ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 252 g/l

ACIDITA' TOTALE ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 6,97 g/l

PH ALLA RACCOLTA

Sangiovese: 3,20

VASCHE DI FERMENTAZIONE

Cemento

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE

26°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE

10 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE

4 settimane

DURATA DELL'AFFINAMENTO

Almeno 24 mesi in botte di rovere di Slavonia

IMBOTTIGLIAMENTO

Luglio 2024

DATI ANALITICI

ALCOL

15%

ACIDITA' TOTALE

6,67 g/l

PH

3.32