



LUCE BRUNELLO 2020

Die Saison 2020 war durch einen milden und trockenen Winter gekennzeichnet, der eine schnelle Keimung der Pflanzen ab der letzten Märzwoche begünstigte. Die guten Witterungsbedingungen hielten das ganze Frühjahr über an, mit einigen leichten Regenfällen, insbesondere im Mai, die eine normale vegetative Entwicklung der Pflanzen bis zur Blütephase Anfang Juni ermöglichten. Zwischen der zweiten und dritten Juniwoche kamen die Regenfälle, die in dieser Phase sehr wichtig für die Bildung und das Wachstum der neu angelegten Beeren sowie für die Bewältigung des Sommers waren, der bis August sehr heiß und trocken war. Gegen Ende August gab es drei sehr wichtige Regenfälle, die den Pflanzen Erleichterung verschafften und die Gefahr von übermäßigem Stress abwehrten. Die Weinlese fand am 23. September statt, mit perfekten Trauben, sowohl aus hygienischer Sicht als auch in Bezug auf die Reifung, auch dank der plötzlichen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht, die in den letzten Wochen vor der Ernte stattfanden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Die Farbe ist ein leuchtendes Rubinrot.

In der Nase zeigt er ein komplexes und faszinierendes Bouquet mit Noten von roten Früchten, die sich mit Veilchen und süßen Gewürzen vermischen. Im Mund ist er vollmundig und lebendig, mit einer schönen Frische und reifen Tanninen, die den Gaumen mit angenehmen Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen verlassen.

TRAUBEN

Sangiovese

LESEZEITPUNKT

23. September

ZUCKER ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 252 g/l

GESAMTSÄURE ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 6,97 g/l

pH-Wert ZUM LESEZEITPUNKT

Sangiovese: 3,20

GÄHRBEHÄLTER

Zement

GÄHRTEMPERATUR

26°C

GÄHRDAUER

10 Tage

SCHALENMAZERATION

4 Wochen

AUSBAUDAUER

mind. 24 Monate in slawischen
Eichenfässern

FLASCHENABFÜLLUNG

Juli 2024

ANALYTISCHE DATEN

ALKOHOL

15,00 % Vol.

GESAMTSÄURE

6,67 g/l

PH-WERT

3.32

TENUTA LUCE

TOSCANA