



ルーチェ 2015

例年通りの降雨量を記録した冬であったことから、それまでに蓄積された水資源が確保され、4月初旬に萌芽が始まりました。

陽が照り乾燥した気候のもとブドウ樹は規則的に成長し、生育の全ての期間においてブドウは健全な状態に保たれました。

酷暑の夏ではありましたが8月初旬の2度の降雨に緩和され、ブドウがストレスなく規則的で濃厚に成熟するために適した条件が揃いました。ルーチェ2015は、バニラとパンデピスのニュアンスを感じられるスパイシーで表現豊かな香りを持ちます。

香りの最後に、シナモンとクローブをわずかに感じられます。チェリーとブルーンの濃厚なアロマを表す完熟果実をベースとした複雑性ある香りです。口に含むと、ストラクチャがありストレートな味わいを特徴とし、存在感がありながらも上品で、主張しすぎることなく、良く調和したタンニンが、濃厚さと深みを作りあげています。素晴らしい爽やかさが際立つしっかりとしたフィニッシュは、心地よさを感じさせます。

品種
サンジョヴェーゼ種、メルロ種

1ヘクタール中の平均収穫量
35 hl/ha

生産されたボトル数
80,000

収穫時期
サンジョヴェーゼ種:9月最終週
メルロ種:9月第一週

収穫時の糖度
サンジョヴェーゼ種:245 g/L、メルロ種:256 g/L

収穫時の酸度
サンジョヴェーゼ種:6.94 g/L、メルロ種:6.47 g/L

収穫時のPH
サンジョヴェーゼ種:3.29、メルロ種:3.45

発酵容器
温度管理されたステンレスタンク

発酵温度
最大28°C

発酵期間
12日

マセラシオンの期間
4週間

マロラクティック発酵
バリックで実施

熟成容器
オーク材バリック:新樽85%、2度使用済み古樽15%

熟成期間
24ヶ月

ボトル詰め
2017年12月

データ分析
アルコール
15%

総酸度
5.68 g/l

PH
3.45

TENUTA LUCE
TOSCANA