



LUCENTE 2020

冬は全体として乾燥し温暖な気候であったことから、サンジョヴェーゼは3月第2週目か、メルロは第3週目から早期でありながらも均一な萌芽が見られました。

春は快晴が続き5月と6月に数回雨が降ったことから、少し早めとなる5月の最終週に美しく開花しました。

夏は、暑く乾燥した季節となり理想的な昼夜の寒暖差が見られました。

8月最終週に恵みとなる雨が2回降り気温が低下したため、ブドウに活力が戻り、完熟へと順調に進みました。

酷暑となることなく快晴の続く最適な条件のもと、9月3日から収穫は開始されました。

こうした季節の流れにより、フェノールの成熟度が素晴らしくアロマのバランスが見事な極上のブドウに育ちました。

テイastingノート

Lucente2020は、輝く赤いルビー色をしています。

ブルーベリーやクロスグリなど黒果実の豊かな香りが広がり、バルサム香やブリオッシュ香が淡く感じられます。口に含むと、美しい爽やかさの中に柔らかさがあり、まろやかなタンニンと果実味の余韻が長く続きます。

品種

メルロ／サンジョヴェーゼ

総生産数

400,000本

収穫時期

メルロ: 9月3日

サンジョヴェーゼ: 9月18日

収穫時の糖度

メルロ: 250 g/l; サンジョヴェーゼ: 248 g/l

酒石酸の収穫時の総酸度

メルロ: 6.70 g/l; サンジョヴェーゼ: 7.10 g/l

収穫時のPH

メルロ: 3.46; サンジョヴェーゼ: 3.30

発酵容器

温度管理されたステンレスタンク

発酵温度

28°C

発酵期間

10日

マセラシオンの期間

20日

マロラクティック発酵

ステンレスで実施

熟成容器

バリック (一部新樽、一部古樽)

熟成期間

12ヶ月

ボトル詰め

2022年7月

データ

アルコール

14%

総酸度

5.94 g/l

pH

3.53

TENUTA LUCE

TOSCANA