



LUX VITIS 2015

例年通りの降雨量を記録した冬だったことから、それまでに蓄積された水資源は確保され、萌芽は4月初旬に始まりました。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を健全な状態で保つことができました。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均一に力強く成熟するための適した条件が揃いました。

豊かで複雑性をもつ、地中海を思わせるワインです。香りはパンデピスのスパイス香とブラックチェリーの熟した黒系果実の香りが際立ちます。口に含むと、魅惑的な爽やかさと調和した甘さが感じられ、主張しすぎない凝縮したストラクチャーをもち、密でしっかりとしたタンニンとともに力強さを感じさせます。フィニッシュには素晴らしい余韻が続きます。

品種

カベルネ・ソーヴィニヨンと少量のサンジョヴェーゼ

1ヘクタール中の平均収穫量

40/ha

総生産数

7,459

収穫時期

9月最終週

収穫時の糖度

262 g/l

収穫時の酸度

6.7 g/l

収穫時のPH

3.32

発酵容器

コンクリートタンク

発酵温度

28-30°C

発酵期間

10-12日

マセラシオンの期間

20日

マロラクティック発酵

バリック

熟成容器

フランス産オーク材バリック
新樽100%)

熟成期間

24ヶ月

ボトル詰め

2018年2月7日

データ

アルコール

15%

総酸度

5,75 g/l

PH

3.40

TENUTA LUCE

TOSCANA