



LUCE 2019

ヴィンテージ2019は、遅摘みとなりましたがバランスの良い年となりました。快晴の続く寒い冬を終えて迎えた春は、平均気温が低く降雨量の多さを特徴としたことから土壌に必要な水分を確保することができました。このように日照時間が少なく、特に5月に集中して降雨が見られる状況であったため、ブドウ樹の成長が10日遅れました。6月の第1週目に均一に開花した後、季節は暑い夏へと移っていきましたが過度に高い気温となることなく、7月末と8月初めに数回降った雨により最適な状態で生き生きとした樹冠に成長しました。9月は温暖な気候であったことと土壌水分が適度に保たれていたことで、ブドウは順調にゆっくりと成熟し、しっかりとしたタンニンを含み、極めて濃厚でアロマ豊かな爽やかさのある果実に仕上がりました。晴天であった9月12日からメルロの収穫が開始され、9月末から10月初めにかけてサンジョヴェーゼの収穫が行われました。素晴らしく調和の取れた力強さのある、熟成度の極めて高いストラクチャのワインに完成しました。

テイスティングノート

ルーチェ2019は、濃厚な赤いルビー色をしています。スミレやバラのフローラルな香りが印象的で、ラズベリーや甘いスパイス香へと続きます。バランスが良く上品な味わいを持ち、滑らかで美しく溶け合うタンニンによりクリーミーな口当たりです。スパイス香とともに余韻が長く続くフィニッシュです。

品種

メルロ/サンジョヴェーゼ

総生産数

89,000本

収穫日

メルロ：9月20日

サンジョヴェーゼ：9月29日

収穫時の糖度

メルロ：250 g/l サンジョヴェーゼ：243g/l

収穫時の酸度

メルロ：7.90 g/l サンジョヴェーゼ：8.70g/l

収穫時のPH

メルロ：3.38 サンジョヴェーゼ：3.20

発酵容器

コンクリート

発酵温度

28°C

発酵期間

12日

マセラシオン期間

22日

マロラティック発酵

バリック

熟成容器

バリック：新樽80、1年樽20

熟成期間

24ヶ月

ボトル詰め

2021年12月

分析表

アルコール

14.4%

総酸度

6.03 g/l

pH

3.49

TENUTA LUCE

TOSCANA