



LUCE 2021

2021年ヴィンテージは、2月初旬の小雪を除き、温暖で乾燥した冬に特徴づけられた。3月以降、気温は季節の平均を上回って推移し、サンジョヴェーゼでは月末から4月初めにかけて、メルローでは4月第1週から、わずかに早い発芽を促した。穏やかな気候は、4月8~9日頃に気温の大幅な低下によって中断され、トスカーナ全土に広範な霜をもたらした。私たちの畑は、早熟で霜の影響を受けやすい畑ほど、霜のリスクが少ない標高に位置していたため、その位置のおかげで大きな被害は受けなかった。しかし、気温の変化により、5月末まで生育が遅れた。6月以降、気温の上昇とともにブドウの木は再び順調に成長し、開花はその月の第2週から第3週にかけてだった。暑く乾燥した夏が8月中旬まで続いた。8月20日に45ミリ、8月24日に20ミリの雨が降ったおかげで、気温と土壌の水分が最適なレベルに回復した。9月は完璧な晴天に恵まれ、1日の気温差は最大15度であった。ブドウのアロマとポリフェノールが濃縮された。

テイasting・ノート

ルーチェ2021は非常に濃厚なルビーレッド。ノーズでは、熟した黒い果実、特にブラックベリーと桑の実のアロマが際立ち、スマイレの繊細な花のニュアンスと甘いスパイシーなノートが伴う。口に含むと、すべての個性とエレガンスが現れる。フルボディでバランスが良く、絹のようなタンニンが口全体に広がり、繊細なスパイスのノートが長く余韻に残る。



ユーベ
サンジョヴェーゼ、メルロー

総生産本数
130,000

収穫時期
メルロー：9月7日
サンジョヴェーゼ：9月16日

収穫期の砂糖
メルロー：258g/l、
サンジョヴェーゼ：255g/l

収穫時の総酸度
メルロー：7.75g/l、
サンジョヴェーゼ：7.08g/l

PHコレクション
メルロー：3.23、
サンジョヴェーゼ：3.30

発酵タンク
セメント

発酵温度
28°C

発酵期間
12日

果皮浸漬時間
22日

マロラクティック発酵
バリケス

絞り込みコンテナ
バリック：80%新
樽、20%1年熟成

リファイン期間
24ヶ月

ボトル
2023年11月

分析データ

アルコール
15%

総酸性
6.25 g/L

PH
3.40

TENUTA LUCE
TOSCANA