



## LUCE 2022

2022年の気候は厳しく乾燥した冬から始まりました。春は降雨が少なく5月から日中の気温が急上昇しました。こうした気候条件のもと、5月末から6月初めにかけて見事な開花を迎えました。夏は暑く乾燥した日々が続きましたがブドウは自らの力で最適な状態を保ち、8月初旬のヴェレゾン期には素晴らしい生長を見せました。7月末から8月15日の間、月の終わり初めに30mmの降雨が2回あったことがブドウに安らぎを与えつつ、成熟期へと移行していきました。収穫は8月28日から始まりました。房は小ぶりながら健やかで良好な状態のブドウが実りました。ブドウの鮮度とアロマのポテンシャルを保つため、やや早めの収穫が行われました。9月中旬から気温が下がり、サンジョヴェーゼの成熟に最適な昼夜の寒暖差が生まれました。

### テイスティング・ノート

ルーチェ2022は濃厚な赤いルビー色が特徴です。香りはスグリやザクロなどの赤果実のフレッシュさが際立ち、繊細なフローラルな香りが包み込むように広がります。口に含むとまろやかで、爽やかさと生き生きとした味わいに甘いタンニンが続き、風味豊かな余韻が長く続くフィニッシュを楽しめます。



**ユーベ**  
メルロ、サンジョヴェーゼ

**収穫時期**  
メルロ：8月28日  
サンジョヴェーゼ：9月10日

**収穫期の砂糖**  
メルロ：260 g/l、  
サンジョヴェーゼ：255 g/l

**収穫時の総酸度**  
メルロ：6.75 g/l、  
サンジョヴェーゼ：6.88 g/l

**PHコレクション**  
メルロ：3.33、  
サンジョヴェーゼ：3.30

**発酵容器**  
コンクリート

**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**  
2024年11月

**データ**

**アルコール**  
14%

**総酸性**  
6.25 g/L

**PH**  
3.40

TENUTA LUCE  
TOSCANA