



ルーチェ・ブルネッコ 2014

2014年の気候条件として、春は快晴が続き寒暖差のない心地よい気温を特徴とし、夏は冷涼で恵となる雨も降ったことからブドウは素晴らしい状態で成熟の時期を迎えました。収穫前の9月下旬は雨は降ることなく陽が照り、昼夜の寒暖差がみられるという最高の条件となりました。これら全ての要素が加わり、極上のブルネッコ作りに最適な素晴らしいブドウへと仕上がりました。

朱色に輝く赤いルビー色をしたこのブルネッコは、キルシュの香りにバルサムのニュアンスとともに複雑な香りを持つスパイス香を感じられます。

口の中では、力強さとボディを表現しながらも主張しすぎることなく、まろやかさがすぐに広がり、同時にミントの香りによって程良い爽やかさが引き出されています。

品種
サンジョヴェーゼ種

1ヘクタール中の平均収穫量
34 hl/ha

総生産数
20.000 本

収穫時期
9月最終週

収穫時の糖度
267 g/l

収穫時の酸度
7,25 g/l

P収穫時のpH
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
< 30°

発酵期間
12日

マセラシオン期間
4週間

熟成容器
バリック(新樽10%、1度使用済み古樽90%)と
スラヴォニア産オーク樽

熟成期間
樽とバリックで最低24ヶ月

ボトル詰め
2018年7月

テクニカルデータ

アルコール度数
15.5%

全酸度
5,8 g/l

PH
3,41