



## Luce Brunello 2011



2011年のブドウ成長期は、地中海性気候の春らしい、おだやかな気温が特徴的で、好天と雨が交互に訪れる例年通りのパターンとなりました。

初夏の温暖で心地よい天候のおかげで、ブドウの樹と果実は理想的な状態で色付きの時期を迎えました。8月後半は気温の上昇が顕著で、これは、サンジョヴェーゼが高い凝縮度と卓越した健全性を持ち、傑出した成熟度に達するのに必要なものでした。

明るいガーネットを帯びた、深く濃い色調を持ったルーエ・ブルネッコ2011は、小粒で黒いフルーツから、スパイス、タバコや紅茶の葉まで、複雑なブーケと豊かな香りを呈しています。味わいにも、このワインのアロマと同じ複雑性があります。ソフトで包み込むような口当たりは、余韻まで長く安定して続く素晴らしいタンニンのテクスチャーによってバランスがとれています。

ぶどう品種	サンジョヴェーゼ100%
平均収量	37 hl/ha
生産量	20,000 本
収穫時期	10月第1週
収穫時糖度	260 g/l
収穫時総酸度	7.00 g/l
収穫時のPH(ペーハー)	3.35
発酵容器	温度コントロール装置付きステンレスティールタンク
発酵温度	30°C未満
発酵期間	12日
醸し期間	4週間
マロラクティック・ファーメンテーション	完了
熟成容器	鋸を使用せず手作業で割材したスラヴォニアオークの小樽 (新樽10%、1年樽90%)
熟成期間	24ヶ月以上、樽と小樽で熟成。4か月以上瓶内熟成
瓶詰め	2015年7月

### テクニカル・データ

アルコール度数	15,00% Vol.
総酸度	6,06 g/l
PH(ペーハー)	3,52

### 評価

JAMES SUCKLING 95 点 - 年出版 2015