



ルーチェ・ブルネツロ 2012

2012年のブドウの収穫は9月30日に終了しました。この年の春は、土壌に恵みとなる水を蓄えてくれた降雨量の多さに特徴づけられます。

土壌の活性化を図るため、緑肥の使用も合わせて樹勢と土壌の管理を行ったことにより、夏の間以降に降った大量の雨が与えるブドウの樹への負荷を妨ぐことができました。

その後は乾燥した日々が続き、ブドウの成熟に最も重要な昼夜の寒暖差もあり、アロマとポリフェノールを凝縮し、素晴らしく調和のとれた果実へと完成しました。9月は、ブドウが完熟するための理想的な気候条件のもと進みました。

壮大なるワイン

ブルネツロ・ルーチェ2012は、濃厚な深みある赤色をしています。香りは赤い果実と煙草、チョコレートの複雑なアロマを感じさせます。口に含むと、まろやかで豊かな広がりのある味わいに、生き生きとした酸味と調和のとれた滑らかなタンニン、そして長く続く余韻と共にフィニッシュを迎えます。



品種	サンジョヴェーゼ
平均収穫量	32 hl/ha
総生産量	20,000 本
収穫時期	9月最終週
収穫時糖度	255 g/l
収穫時酸度	7.05 g/l
収穫時PH	3.32
発酵容器	温度管理装備ステンレスタンク
発酵温度	< 30°C
発酵期間	12日間
醸し期間	4週間
熟成容器	スラヴォニアオークの樽と新樽10%、一年樽90%の割合でバリックを使用
熟成期間	24ヶ月以上、樽とバリックで熟成
瓶詰め	2016年7月

テクニカル・データ

アルコール度数	14.85%VOL.
総酸度	5.8G/L
PH	3.5