



## ルーチェ・ブルネッコ 2015

テヌータ・ルーチェでのヴィンテージ2015は、素晴らしく上質で健やかなブドウに育った一年であったと記憶に残るでしょう。

気候の特徴として、冷涼で雨の多い春だったことから適度にブドウに刺激を与え、大切な水分を土壌に蓄えることができました。このことは、太陽の注ぐ乾燥した夏にブドウにかかるストレスを防ぐために重要となります。

その後、9月になると昼夜の寒暖差があり、フェノールが十分に含まれる完熟したブドウに仕上がりました。アロマについても、収穫の数週間前に冷涼であったため、小さめの房で種の少ない健やかで全成分を含む極上のブルネッコ・ルーチェ2015にとって理想的なブドウに仕上がりました。

濃厚な赤いビー色をし、熟した黒果実やリコリスの複雑な香りが際立ち、たばこやトリュフのニュアンスが加わります。

口に含むと、そのまろやかさと爽やかさに魅了され、滑らかなタンニンで構成される洗練されたストラクチャです。フィニッシュは上品で素晴らしく長く続く余韻です。

品種	サンジョヴェーゼ	発酵期間	12日
1ヘクタールあたりの収穫量	34 hl/ha	マセラシオン期間	4週間
総生産量	30,000本	熟成容器	スラヴォニア産オーク樽
収穫時期	9月28日	熟成期間	樽内で最低24ヶ月間
収穫時の酸度	サンジョヴェーゼ:269g/L	ボトル詰め	2019年7月
収穫時の総酸度	サンジョヴェーゼ:7.10g/L	テクニカルデータ	
収穫時のPH	サンジョヴェーゼ:3.35	アルコール	15,5%
発酵容器	温度管理下にあるステンレスタンク	総酸度	5,8 g/l
発酵温度	28°C	PH	3,44