



仕様

地域：イタリア / トスカーナ / モンタルチーノ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー サンジョヴェーゼ

ティスト：辛口

アルコール度数：15%

容量：750ml

説明

ティスティングノート ルーチェ2021は非常に濃厚なルビーレッド。ノーズでは、熟した黒い果実、特にブラックベリーと桑の実のアロマが際立ち、スミレの繊細な花のニュアンスと甘いスパイシーなノートが伴う。口に含むと、すべての個性とエレガンスが現れる。フルボディでバランスが良く、綿のようなタンニンが口全体に広がり、繊細なスペイスのノートが長く余韻に残る。

葡萄品種 サンジョヴェーゼ、メルロー

畠 / 醸造方法

ヴィンテージノート

2021年ヴィンテージは、2月初旬の小雪を除き、温暖で乾燥した冬に特徴づけられた。3月以降、気温は季節の平均を上回って推移し、サンジョヴェーゼでは月末から4月初めにかけて、メルロでは4月第1週から、わずかに早い発芽を促した。穏やかな気候は、4月8~9日頃に気温の大幅な低下によって中断され、トスカーナ全土に広範な霜をもたらした。私たちの畠は、早熟で霜の影響を受けやすい畠ほど、霜のリスクが少ない標高に位置していたため、その位置のおかげで大きな被害は受けなかつた。しかし、気温の変化により、5月末まで生育が遅れた。6月以降、気温の上昇とともにブドウの木は再び順調に成長し、開花はその月の第2週から第3週にかけてだった。暑く乾燥した夏が8月中旬まで続いた。8月20日に45ミリ、8月24日に20ミリの雨が降ったおかげで、気温と土壤の水分が最適なレベルに回復した。9月は完璧な晴天に恵まれ、1日の気温差は最大15度であった。ブドウのアロマとポリフェノールが濃縮された。