ACQUISTATO IL .....

Luce Toscana IGT 2017 2017



La Vigna

Terreno Nella parte alta del vigneto, il terreno è ricco di ciottoli e sedimenti ma povero di materia organica, condizioni ideali per il Sangiovese. Nella parte bassa del vigneto, sui terreni argillosi viene piantato il Merlot

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Cordone speronato e guyot

Densità imp. 6100

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Sangiovese 45% Merlot 55%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione 24 mesi in Barriques 80% nuove e 20% di un anno

Sensazioni Si presenta con un colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso si manifesta con intensi sentori di frutta rossa, una velata presenza d’incenso e di note speziate che danno al vino una straordinaria complessità. Al gusto si ritrova questa complessità aromatica sostenuta da un’elegante trama tannica che conferiscono al vino una struttura e un equilibrio unico

Struttura ed equilibrio

Luce non è un semplice vino. Luce è un progetto, un'idea. Il primo a essere prodotto da un blend di Sangiovese e Merlot a Montalcino. E per questo viene etichettato come semplice Toscana IGT. Ma non bisogna correre il rischio di sottovalutarlo. Siamo, al contrario, al cospetto di uno dei rossi toscani più amati al mondo, premiato e ripremiato ogni anno dalla critica enologica internazionale più severa. Ma procediamo con ordine. Luce della Vite è la tenuta di Montalcino della famiglia Frescobaldi. Di lei si dice "Quando ogni giorno sorge ad Oriente, il sole dona vita ai vigneti di Luce che ricoprono i pendii a sud-ovest del borgo di Montalcino. Una zona scarsamente popolata, circondata da una natura selvaggia e ricca in biodiversità". E' da qui che provengono le uve, Sangiovese 45% e Merlot al 55%, con cui si produce questo Luce 2017. Figlio di una stagione climaticamente molto positiva, con una primavera fresca e con un'adeguata piovosita?, seguita da un'estate calda ed assolata, con poca umidita? e benefiche brezze che hanno reso i cieli sempre limpidi e luminosi. Luce si presenta così di un colore rosso rubino intenso, quasi impenetrabile. Al naso si manifesta con intensi sentori di frutta rossa, una velata presenza d'incenso e di note speziate che gli donano una straordinaria complessita?. In bocca, infine, si ritrova questa piacevole complessita? aromatica, ben sostenuta da un'elegante trama tannica che conferisce al vino struttura ed equilibrio.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821