ACQUISTATO IL .....

Luce Toscana IGT 2019 2019

Morbido e voluminoso



Quando due grandi vitigni si incontrano e scatta la scintilla. Questo è Luce. Qui, infatti, la perfetta armonia tra struttura e eleganza del Sangiovese incontra la rotondità e la morbidezza del Merlot, dando vita a un matrimonio perfetto. Luce, del resto, è il vino simbolo della Tenuta Luce della Vite, azienda di Montalcino della famiglia Frescobaldi. Luce è il primo vino a essere prodotto da questo interessante blend. E per questo viene etichettato come semplice Toscana IGT. Ed è uno dei rossi toscani più amati al mondo, premiato e ripremiato ogni anno dalla critica enologica internazionale più severa. Ma procediamo con ordine. L'annata 2018 è iniziata con un benefico periodo di piogge che hanno riequilibrato le riserve idriche messe a dura prova l'anno precedente, e hanno permesso alle viti un germogliamento rapido ed omogeneo, favorito anche dalle temperature miti primaverili. L'estate, poi, e? stata asciutta, senza eccessi di temperature, condizioni ideali per un perfetto accrescimento delle uve. Condizioni così positive si sono quindi tradotte in un vino, il Luce 2018, caratterizzato da un colore rosso rubino scuro. Al naso e? un preludio di aromi di frutti neri, di more e violetta, con marzapane e pepe nero ad arricchirne il bouquet. In bocca, invece, il vino e? morbido e voluminoso, ben bilanciato da una struttura tannica solida. Particolarmente piacevole è poi il suo lungo finale fresco.

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.

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	15% 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	Luce 2018 si presenta di color rosso rubino scuro. Al naso è un preludio di aromi di frutti neri, di more e violetta, con marzapane e pepe nero ad arricchirne il bouquet. In bocca il vino è morbido e voluminoso, bilanciato da una struttura tannica solida, conclude un lungo finale fresco.

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