ACQUISTATO IL .....

"Luce" Toscana IGT 2021 2021



Equilibrato ed elegante

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 Luce è il suo vino più rappresentativo, il primo a essere prodotto, a Montalcino, da un blend di Sangiovese e Merlot. Proprio per questo non appartiene alla DOCG del Brunello ma viene etichettato come Toscana IGT. Siamo, però, al cospetto di uno dei rossi toscani più amati al mondo. Premiato e ripremiato ogni anno dalla critica enologica internazionale più severa. L'annata 2019, in particolare, si è rivelata tardiva ed equilibrata. Con un inverno freddo e soleggiato, una primavera caratterizzata da temperature medie basse e da piovosita? elevata, con una conseguente scarsa luminosita? che si e? tradotta in un leggero ritardo nel ciclo vegetativo della vite. La stagione e? poi proseguita con un'estate calda e un settembre mite che ha permesso una lenta e regolare maturazione delle uve. I vini ottenuti hanno buona struttura ed equilibrio, potenza e grande potenziale di invecchiamento. Come questo Luce 2019 che nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso. Al naso colpisce per i sentori floreali di violetta e rosa, accompagnati da frutti rossi di lamponi e spezie dolci. In bocca, invece, si mostra equilibrato ed elegante, con una texture quasi cremosa, sorretta da tannini setosi e ben integrati. Il finale è particolarmente persistente e si protrae su note speziate.

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	Merlot, Sangiovese
Gradazione	14,40% 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 2019 si presenta di un colore rosso rubino intenso. Al naso colpisce per i sentori floreali di violetta e rosa, accompagnati da frutti rossi di lamponi e spezie dolci. In bocca si mostra equilibrato ed elegante, con una texture quasi cremosa, sorretta da tannini setosi e ben integrati. Il finale persistente si protrae su note speziate.

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