ACQUISTATO IL .....

"Luce" Brunello di Montalcino DOCG 2019 2019



L'omaggio della famiglia Frescobaldi alla terra di Montalcino

Degli 88 ettari vitati di proprietà della Tenuta Luce, solo 11 sono iscritti all'albo del Brunello di Montalcino. Sono le uve provenienti principalmente dal vigneto chiamato "Madonnino" ad essere impiegate dai tecnici della Frescobaldi per produrre questo pregiato Brunello di Montalcino DOCG. Un'area ideale per esposizione e composizione del suolo che permette di ottenere vini perfettamente bilanciati tra struttura ed eleganza, con uno stile potente e allo stesso tempo ammaliante. Del resto questo Luce Brunello vuole essere un omaggio che la storica famiglia del vino italiano fa alla terra di Montalcino e alla sua tradizione enologica. Luce nasce da una accurata vendemmia manuale delle migliori uve di Sangiovese. I frutti maturi giungono in cantina da ogni singola parcella, rispettando al massimo l'integrità del frutto. I grappoli selezionati vengono quindi fatti fermentare con lieviti indigeni e pressati in modo soft. La parte fondamentale del processo, però, arriva solo dopo, quando arriva il momento dell'attesa. Gli anni di maturazione trascorrono lenti, mentre il vino riposa nelle botti di rovere di Slavonia e si evolve nel suo temperamento. Saper aspettare, del resto, è un'arte. L'annata 2016 ha potuto contare su una primavera in cui le piogge sono state abbondanti e ben distribuite, favorendo il germogliamento, seguita da un'estate calda senza eccessi di temperature diurne. Qualche benefica pioggia ad agosto e un settembre soleggiato, con notevoli escursioni termiche, hanno poi permesso una bella concentrazione di aromi e di polifenoli nelle uve. Colore rosso rubino, Luce 2016 offre un bouquet di rara eleganza e complessita?, con aromi di ciliegia sotto spirito, violetta e note terziarie di tabacco, olive nere e sottobosco. In bocca il vino risulta compatto, cremoso, sorretto da una brillante acidita? con tannini precisi e rotondi che gli donano una lunga persistenza.

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	Il terreno, ricco di ciottoli e sedimenti ma povero di materia organica, combinato con una buona esposizione sul versante sud, fornisce le condizioni ideali per produrre un grande Sangiovese con una maturazione lenta delle uve
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	6000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia, che ha avuto luogo alla fine di settembre, le uve fermentano per 12 giorni in tini di acciaio inox ad una temperatura di 28 gradi. La macerazione sulle bucce ha luogo per 4 settimane al fine di sviluppare pienamente l'espressione aromatica di questo vino. Il vino viene poi invecchiato per 24 mesi in botti di rovere sloveno.
Sensazioni	Il colore si presenta rosso rubino, al naso svela sin da subito la sua eleganza e complessità, con aromi di ciliegia sotto spirito, violetta e note terziarie di tabacco, olive nere e di sottobosco. Al palato il vino si presenta compatto, cremoso, sorretto da una brillante acidità con tannini precisi, rotondi che donano al vino una lunga persistenza.

© 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