ACQUISTATO IL .....

"Luce" Brunello di Montalcino DOCG 2017 2017

Tra struttura ed eleganza



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	14,5% 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	Rubino compatto molto brillante. Al naso si mostra concentrato con note di frutti rossi, principalmente marasca, arancia rossa matura e spezie. Al palato è ricco ed avvolgente, con una bellissima tensione che permette di esaltare la trama tannica perfettamente integrata. Il finale affascina, per la grande sapidità e la lunga persistenza. Un vino di straordinaria

integrità, con un grande potenziale di invecchiamento

Sono le uve Sangiovese provenienti principalmente dal vigneto chiamato "Madonnino" ad essere impiegate dai tecnici della Frescobaldi per produrre questo pregiato Brunello di Montalcino DOCG. Un omaggio, che la storica famiglia del vino fa alla terra di Montalcino e alla sua tradizione enologica. Degli 88 ettari vitati di proprietà della Tenuta, solo 11 sono iscritti all'albo del Brunello di Montalcino. 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. Durante la vendemmia, 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 a quel punto. Dopo la vinificazione, infatti, 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 2017 e? figlia di un inverno mite e relativamente secco che ha favorito l'anticipo del germogliamento. Tra maggio ed agosto, poi, le scarse piogge e il caldo intenso hanno limitato lo sviluppo vegetativo delle piante e ridotto la dimensione dei grappoli. Le piogge di inizio settembre, hanno invece dato un po' di sollievo alle piante nel loro ultimo step di maturazione, permettendo una raccolta anticipata di circa 10 giorni, con grappoli piccoli e molto concentrati in polifenoli e tannini. Luce Brunello 2017 nel calice risulta caratterizzato da un bel colore rosso rubino compatto e brillante. Al naso si mostra concentrato, con note di frutti rossi, principalmente marasca, arancia rossa matura e spezie. In bocca, invece, e? ricco ed avvolgente, con una bellissima tensione che permette di esaltare la trama tannica perfettamente integrata. Il finale, poi, affascina per la grande sapidita? e la lunga persistenza. Luce 2017 è un vino di straordinaria integrita?, con un grande potenziale di invecchiamento.

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