



Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un'interpretazione speciale della tenuta Luce

Beschreibung:

Lux Vitis proviene da un vigneto di Cabernet Sauvignon piantato a Montalcino nel 2004 su un terreno misto sabbioso. Con Lux Vitis abbiamo voluto produrre un vino che riflettesse il terroir della Tenuta Luce attraverso il vitigno Cabernet Sauvignon. Per arricchire il carattere, abbiamo aggiunto una piccola quantità di Sangiovese.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con accenti violacei. Un bouquet che sembra un ingresso in paradiso: gelatina di lamponi, prugna rossa, belle note di vaniglia e profumo di cacao, con un tocco di sottobosco. Un attacco morbido, che lascia il posto a un'esplosione di frutta, che offre concentrazione ed eleganza, ancora note di frutta rossa, accompagnate da potenti aromi tostati che ricordano il moka e il ribes nero. Il sapore è molto intenso, con note di moka e cioccolato, una struttura molto leggera che rivela costantemente nuovi aromi; finale molto lungo e concentrato, che promette un grande, sì grandissimo, potenziale di invecchiamento.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montal

Produttore: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Artikelnummer: 0974116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.