



Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il nuovo gioiello di 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 scuro, che schiarisce leggermente al disco. Incantevole bouquet di bacche scure con note di mora, ribes nero, ma anche note spiccatamente balsamiche, mentolo, per finire su legno di cedro e moka stretto. Attacco delicato che si sviluppa rapidamente e intensamente: Prugne e mirtilli, cioccolato cremante e tabacco, sostenuti da tannini che mostrano chiaramente il loro grip da Cabernet, con una bella freschezza al secondo palato; finale concentrato che mostra un grande potenziale.

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

Produsent: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Artikelnummer: 0974117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.