



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 saturo, che schiarisce leggermente al disco. Naso molto toscano con complesse sfumature di lamponi e mirtilli rossi, con note floreali, nocciole tostate e cioccolato al latte. Il palato, molto esplosivo, rivela ora anche aromi di prugne e more, oltre a note di vaniglia e moka. I tannini maturi sono ancora un po' appiccicosi, con un finale molto lungo e dinamico. Si consiglia di aprire Lux Vitis qualche ora prima della degustazione.

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

Produzent: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Artikelnummer: 0974118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	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.