2016 Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un'interpretazione speciale della tenuta Luce

Descrizione del vino:
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.
Nota di degustazione:
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 accenno 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.
Abbinamenti:
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 adattano facilmente a una cucina più speziata.
Consigli per il consumo:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	Score 20/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Numero di articolo:	0974116

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 20/20
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch