



ACQUISTATO IL

"Lucente" Toscana IGT 2022

2022

Sangiovese e Merlot per un nobile rosso



Svinando®

Lucente è uno dei buoni vini della tenuta Luce della Vite, di proprietà della storica famiglia del vino Marchesi Frescobaldi. Un godibilissimo taglio di uve Sangiovese e Merlot che provengono da una delle più belle aree vinicole della Toscana e che, grazie a un'attenta vinificazione e a un sapiente invecchiamento in barrique, può regalare grandi soddisfazioni a ogni appassionato. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino carico. Al naso il profumo è particolarmente intenso e complesso. Si respirano note di frutta rossa matura, come ciliegia e frutti di bosco, ma anche ricordi di spezie dolci e tabacco. In bocca si presenta potente, corposo, intenso, con una bella trama tannica che lo sostiene e lo rende ancora più persistente. Un grande rosso con cui accompagnare una grigliata di carne.

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.

La Vigna

| | |
|---------------------|---|
| Terreno | terreno in parte argillosi ed in parte sabbiosi |
| Esposizione | Sud Ovest 250m s.l.m. |
| Allevamento | Cordone speronato |
| Densità imp. | 5000 piante per ettaro |

Il Vino

| | |
|--------------------|---------------------------|
| Tipologia | Vino rosso fermo |
| Provenienza | Toscana |
| Uve | Sangiovese 50% Merlot 50% |

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 3 anni da oggi

Abbinamento Primi piatti saporiti

Vinificazione 12 mesi in barriques

Sensazioni Al naso impressionano, per intensità e nitidezza, sentori di frutti di bosco e confettura, ma anche tabacco ed una leggera speziatura. Al gusto si ritrovano le belle note olfattive, arricchite da una lieve nota tostata. Tannini setosi e ben amalgamati, regalano un'ottima rotondità ed una lunga persistenza.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821