

DRINKS.

Tenute di Toscana Lucente 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40782020
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Luce della Vite s.r.l. Estate, Loc. Castelgiocondo, 53024 - Montalcino - Siena, Italien
Marque	Tenuta Luce Toscana
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge rubis dense avec des reflets grenat. Nez: bouquet fruité et légèrement balsamique avec des notes de prunes, de cerises, de cassis et une touche de malt et de caramel. Bouche: dense et veloutée, arômes fruités, juteux et grillés, tanins mûrs. Finale: longue et intense.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Merlot et de Sangiovese
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	grillades, veau et bœuf, agneau, viandes rouges, porc

Description

Entouré de vignobles pittoresques, le domaine viticole Tenuta Luce est situé dans la région toscane de Sienne. La cave a été fondée en 1996 par la famille Marchesi de'Frescobaldi et Robert Mondavi, ce qui en fait l'une des plus jeunes de la région. Aujourd'hui, la famille Frescobaldi est l'unique propriétaire de l'entreprise. Le domaine viticole Luce a une superficie cultivée de 192 hectares, les vignobles sont en partie situés à une altitude allant jusqu'à 420 mètres. Dans les vignobles les plus élevés, on cultive principalement du Sangiovese, les sols y sont de nature sablonneuse, ce qui permet aux plantes de développer des racines profondes. Le Merlot, quant à lui, préfère les sols argileux des pentes et des vallées, où l'humidité est stockée en quantité suffisante. Le climat méditerranéen, avec son ensoleillement abondant, ses brises marines chaudes et humides et ses précipitations modérées, rend les vins floraux et secs. Lucente est le deuxième vin de la cave. Lucente signifie "brillant, radieux" et représente le symbole du soleil avec les douze flammes vacillantes qui se retrouvent dans de nombreux endroits en Toscane. La lumière du soleil fait pousser les ceps de vigne et leur donne la force nécessaire. La maturation se déroule de manière classique pendant 12 mois en fûts de chêne.