

DRINKS.

Tenute di Toscana Luce 2021 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	5001721
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Montalcino (Toscane)
Embouteilleur	Luce della Vite s r.l., Loc. Castelgiocondo, 53024 Montalcino, Siena, Italia
Marque	Tenuta Luce Toscana
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	2 ans
Dégustation	Corsé, concentré et doux, avec des arômes multiples de fruits noirs (mûres, prunes, cassis, myrtilles, cerises...), de chêne, de vanille, de chocolat, de tabac, de cuir, de sol forestier humide, de violette, de pâte d'amande, de réglisse et de menthe. Longue finale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Sangiovese et de Merlot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié



Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2021
En accord avec	grillades, fromages, pizzas & pâtes, viandes rouges, gibier

Description

Au milieu des collines boisées de Montalcino se trouvent les vignobles, les maisons de propriété associées et la cave souterraine du domaine Tenuta Luce. Il s'agit de l'un des nombreux établissements vinicoles de Toscane appartenant à la prestigieuse famille Frescobaldi. Le projet "Luce della Vite" a été initié par Vittorio Frescobaldi et Robert Mondavi en 1993 et repris par le fils de Vittorio, Lamberto, en 2005. Dans les vignobles plus élevés, on cultive principalement du Sangiovese; les sols y sont de nature sablonneuse et les plantes peuvent ainsi développer des racines profondes. Le Merlot, quant à lui, préfère les sols argileux des pentes et des vallées, qui stockent suffisamment d'humidité. Le climat méditerranéen, avec son ensoleillement intense, ses brises marines chaudes et humides et ses précipitations modérées, permet aux raisins de mûrir dans des conditions idéales.

Le vin rouge "Luce" est l'icône de la cave: la cuvée de Sangiovese et de Merlot fait partie de la gamme depuis le début et est généralement considérée comme un "super-toscan". La fermentation alcoolique des raisins, qui sont récoltés à des moments différents, se déroule pendant 12 jours à 28°C dans des cuves en ciment, tandis que la macération dure 22 jours. Le vin mûrit ensuite pendant 24 mois en barriques (80%) et en fûts de bois neuf (20%). Le millésime 2021 a été mis en bouteille en décembre 2023 et peut être conservé jusqu'en 2045.