

Toscana rosso „ Lucente ” Igp 2018 Luce della Vite 2x0.75 l

» » Itálie



Kód produktu

I0300706

Dárkové balení dvou lahví vyjímečného vína Lucente, které je výsledkem pečlivého výběru hroznů a stejně jako Luce je vyrobeno ze Sangiovese a Merlotu, který zde převažuje. Víno brilantní rubínově červené barvy s vyšší viskozitou. Vůně je intenzivní a bohatá, s tóny černých višní, ostružin, borůvek nebo moruší, v pozadí s nádechem čokolády, vanilky a koření. Chuť je plnější a šťavnatá, dobře strukturovaná, ovocná s měkkými tříslovinami. Delší, ovocný závěr.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Toscana rosso „ Lucente ” Igp 2018 Luce della Vite 2x0.75 l

» » Itálie

Popis

Vinařství Tenuta Luce, dříve známé jako Luce Della Vite, vzniklo ve spolupráci Roberta Mondaviho a Marchesi di Frescobaldi a bylo jedním z prvních Super Tuscanů. Dnes je Luce mnohem dál, než se původně zamýšlelo, když se před více než 20 lety začínalo s projektem. Nyní má toto vinařství jedny z nejvýznamnějších vinic v Montalcinu a od roku 2018 také nejmodernější vinařství, které se stará o každý krok procesu výroby vína. Původní vize však zůstává stejná: vyrábět odvážné a ambiciózní Super Tuscan, které odráží kulturu Montalcina. Původní lokalitu, která se nachází v kopcích jihozápadního Montalcina, vytipoval pro její kvalitu v 60. letech minulého století markýz Vittorio Frescobaldi a později ji zahájil jako partnerství markýz a kalifornská vinařská legenda Robert Mondavi. Luce bylo prvním vinařstvím v Montalcinu, které vyrábělo směsné víno z odrůd Merlot a Sangiovese, což vedlo k dekadentnímu, luxusnímu vyjádření těchto dvou odrůd. Ikonický název a obal značky (Luce znamená v překladu z italštiny světlo) byl inspirován oltářem v Santo Spirito ve Florencii – památném kostele postaveném na pozemku darovaném rodinou Frescobaldi v období renesance. V roce 2004 převzali Frescobaldiové plnou vládu nad vinařstvím. Dnes se panství skládá z 615 hektarů půdy, z nichž 217 je osázeno vinnou révou – Sangiovese se vysazuje na pozemcích ve vyšších nadmořských výškách (do 1500 metrů), které jsou bohaté na pískovec a vápenec, zatímco pozemky v nižších nadmořských výškách s hlínou jsou vhodnější pro Merlot. Merlot se obvykle sklízí v polovině září, Sangiovese o tři až čtyři týdny později. Po fermentaci se obě odrůdy smíchají a zrají ve 100 % nových sudech z francouzského dubu. V roce 2017 vinařství oznámilo dokončení zcela nového vinného sklepa s nejmodernějším vinifikačním zařízením a novým specializovaným vinařským týmem pod vedením Stefana Ruiniho, který má více než 20 let zkušeností s prací pro několik panství v oblasti Médoc v Bordeaux.

Hlavní parametry

| | |
|--------|--|
| Značka | Luce |
| Druh | toskánská vína neomezená tradičními limity & Supertuscan |
| Původ | Toskánsko |
| Objem | 1 500 ml |

LMIV & Doplnkové parametry

| | |
|---------------------|---|
| Výrobce | Marchesi Frescobaldi, Via di Nipozzano Località Nipozzano, 50060 Pelago (FI), Toskánsko, Itálie |
| Alergeny upozornění | Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací. |