



Frescobaldi - Luce

Rosso Toscana Igt

Il Toscana Rosso Luce della Vite dei Marchesi de' Frescobaldi nasce in vigneti situati nella splendida cornice delle colline di Montalcino, in Toscana.

E' prodotto al 55% con uve Merlot e al 45% con uve Sangiovese, raccolte tra Settembre e Ottobre e fermentate in vasche di acciaio inox termocondizionate a una temperatura inferiore ai 30°C per 12 giorni. Il vino viene lasciato macerare sulle bucce per circa 4 settimane, quindi subisce il processo di fermentazione malolattica in barriques. Matura poi in barriques di rovere (85% nuove, 15% di secondo passaggio) per 24 mesi prima di essere imbottigliato.

Il Luce della Vite è un vino dal colore rosso rubino scuro e concentrato. Al naso si apre con sentori complessi e intensi di frutti freschi, come ribes nero e lampone, seguiti da note dolci di vaniglia. In bocca risulta piacevolmente fresco, con gusti fruttati e floreali arricchiti da interessanti note speziate e affumicate. Vino dalla grande struttura, grazie anche alla fitta e vellutata trama tannica, risulta lungo sul finale regalando una suadente nota minerale e speziata. Nel complesso è un vino che presenta un grande equilibrio tra freschezza e potenza.

Perfetto per accompagnare carni rosse, in particolare cotte alla brace o alla griglia, è ideale in abbinamento a selvaggina e formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2007	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2010	
WINE SPECTATOR	2010	94/100