



Frescobaldi - Lucente

Rosso Toscana Igt

Il Toscana Rosso La Vite Lucente dei Marchesi de' Frescobaldi nasce in vigneti situati sulle colline di Montalcino, in Toscana.

E' prodotto al 75% con uve Merlot e al 15% con uve Sangiovese, raccolte nel mese di Settembre e fermentate in acciaio inox alla temperatura controllata di circa 28°C per 12 giorni. Il vino viene lasciato macerare sulle bucce per 22 giorni, quindi subisce il processo di fermentazione malolattica in acciaio. Matura poi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio e in piccola parte in barriques di rovere americano prima di essere imbottigliato.

Il La Vite Lucente è un vino dal colore rosso violaceo intenso. Il bouquet è ricco e complesso, con note di frutta matura come ciliegia vignola, lampone e ribes e piacevoli sentori balsamici di eucalipto e menta, arricchiti da note di rosmarino e salvia e sfumature tostate di caffè e nocciola. Al palato risulta rotondo e vellutato, con tannini fini e setosi perfettamente integrati alla componente alcolica. Il retrogusto presenta lievi sfumature di mandorla fresca, che contribuiscono a conferire eleganza ed equilibrio al vino.

Perfetto per accompagnare primi piatti con sughi e ragù di carne, è ideale per accompagnare carni rosse, carni in umido, selvaggina e formaggi stagionati.



PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009
AIS	2010
ESPRESSO	2010
VERONELLI	2006
WINE SPECTATOR	2009

