

La Vite Lucente 2018

Tenuta Luce, Toscana IGT



La Vite Lucente er anden-vinen til den verdensberømte Luce. Det gør dog ikke denne vin mindre god, den er en helt fantastisk vin i sin egen ret. Lucente er lavet på et blend af Sangiovese og Merlot, som skaber en livlig vin med en flot, afrundet balance. Vinen spejler sig flot i det unikke terroir i Montalcino, hvor den kommer fra. Lucente lagres i 12 måneder på franske barriques i Tenuta Lucas vin-kælder.

Klimaet i 2018

Der faldt en del nedbør i starten af året, hvilket forsynede de næsten tomme vandreserver, som den tørre årgang 2017 havde efterladt. Dette tillod vinplanterne en hurtig vækst og blomstring, som gik flot i spænd med det milde forår. Sommeren var tør og varm uden at være for varm, hvilket gav ideelle dyrkningsforhold. Nordlige, afkølede vinde og solrige dage i september gav de perfekte forhold for modning af druerne lige op til høsten.

Vinifikation og lagring

Merlot-druerne blev høstet d. 10 september og Sangiovese-druerne d. 1 oktober. Mosten gæres på ståltanke i 10 dage ved 28 grader og macereres i 20 dage. Derefter lagres vinen på franske egetræs-barriques i 12 måneder. Vinen blev tappet og hældt på flaske i september 2020.

Smagsnoter

Vinen har en intens og lys rød farve. Næsen har aromaer af solbær, blomme og brombær, som akkompagneres af noter af ristet brød og vanilje. Smagen er fyldig, blød og elegant med en vedvarende eftersmag fyldt med frugt.

FRESCOBALDI



TENUTA LUCE
TOSCANA

Druesorter: Merlot og Sangiovese

Alkohol: 14,5%

Lagring: 12 måneder på egetræsfade



XtraWine – 91 points
Decanter – 91 points

Gambero Rosso Winery of the year 2020

