



2020 Lux Vitis

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un'interpretazione speciale della tenuta Luce

Descrizione del vino:

Lux Vitis proviene da un vigneto di Cabernet Sauvignon piantato a Montalcino nel 2004 su un terreno misto sabbioso. Con Lux Vitis abbiamo voluto produrre un vino che riflettesse il terroir della Tenuta Luce attraverso il vitigno Cabernet Sauvignon. Per arricchire il carattere, abbiamo aggiunto una piccola quantità di Sangiovese.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente al disco. Naso molto toscano con complesse sfumature di lamponi e mirtilli rossi, con note floreali, nocciole tostate e cioccolato al latte. Il palato, molto esplosivo, rivela ora anche aromi di prugne e more, oltre a note di vaniglia e moka. I tannini maturi sono ancora un po' appiccicosi, con un finale molto lungo e dinamico. Si consiglia di aprire Lux Vitis qualche ora prima della degustazione.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Numero di articolo:	0974120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lux Vitis

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.