



Произход

Държава	Италия
Винен регион	Тоскана, Монталчино
Винарна	Тенута Луче

Технически данни

Сортов състав	Сангювезе, Мерло
Виг	Сухо червено вино
Разфасовки	750 мл
Затваряне	Естествен корк
Винификация	Ферментацията протича в циментови съдове при 28°C в продължение на 12 дни. Мацерация с ципите в продължение на 22 дни, последвана от малолактитна ферментация в барици.
Отлежаване	24 месеца в барици: 80% нови, 20% второ зареждане.
Награди и сертификати	Decanter: 97 точки за реколта 2019 James Suckling: 99 точки за реколта 2019

Описание

Накратко	Емблематичното вино на имението Луче е първото вино, произведено като бленд на Сангювезе и Мерло в Монталчино, постигайки перфектна хармония между структурата и елегантността на Сангювезето и заоблеността и мекотата на Мерлото. Вино, способно да изрази, реколта след реколта, оригиналната интерпретация на Тенута Луче за тези земи.
----------	---

Дегустационни бележки	Наситен рубиненочервен цвят. Носът е поразителен със своите флорални нотки - теменужка и роза, придружени от червени плодове - малини и обогатени ни от нотки на сладки подправки - ванилия. На небце виното е балансирано и елегантно с почти кремообразна текстура, подкрепена от копринени и добре интегрирани танини. Пикантни нотки подчертават дългия финал.
-----------------------	--

Съчетание с храна	Отлично самостоятелно или със стек, дивеч и зрели сирена.
-------------------	---

Бележки

