

Лученте Lucente



TENUTA LUCE
TOSCANA

Произход

Държава Италия

Винен регион Тоскана, Монталчино

Винарна Тенута Луче

Технически данни

Сортов състав Мерло, Санджовезе

Виг Сухо червено вино

Разфасовки 750 мл

Затваряне Естествен корк

Винификация Ферментацията протича в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура от 28°C в продължение на 10 дни. Мацерация върху ципите продължава 18 дни.

Отлежаване 12 месеца в барици: частично нови, частично второ пълнене.

Описание

Накратко

Това вино е порталът към света на Тенута Луче. Лученте е резултат от внимателен подбор на грозде от лозята на имението, които са особено подходящи за производството на винос много приятен плодов характер. Подобно на Луче, то се прави от сортовете Санджовезе и Мерло като Мерлото преобладава в този бленд.

Дегустационни бележки

Наситен лилаво-червен цвят. Носът се характеризира с аромат на зрели червени плодове - малини и вишни, съчетани с нотки на ванилия и деликатни балсамични нотки. На вкус виното е меко, балансирано, приятна свежест и кадифени танини - характеристики, които, заедно със сладкия послекус, се съчетават в дълъг и запомнящ се финал.

Съчетание с храна

Отлично самостоятелно или със стек, дивеч и зрели сирена.



Бележки

