



LA VITE LUCENTE

Toscana - igt



CÉPAGE
Merlot
Sangiovese

Beschreibung

Das Herz des Luce schlägt im Zentrum des Weingutes. Mit jedem Pulsschlag wird er zum Leben erweckt. Hier in unserem Weinkeller findet Entfaltung und Transformation statt, hier gehört die Zeit dem Wein. Während der Weinlese werden die reifen Trauben aus jeder einzelnen Parzelle in den Weinkeller gebracht. Dabei wird in allen Phasen auf die Unversehrtheit der Beeren geachtet. Nach der Ernte per Hand und der Sortierung auf den Lesetischen folgt die Gärung mit heimischen Hefen und eine sanfte Pressung. Im Anschluss an die Vinifizierung heißt es warten: Wochen, Monate, Jahre. Die Zeit vergeht langsam während des Ausbaus in Fässern und Flaschen. Der Wein soll ruhen und sein eigenes Temperament entwickeln dürfen. Der Mensch fungiert hier als respektvoller Interpret dieses Naturgeschenks und forscht dabei stetig an der Balance des Weins. Warten ist eine Kunst.

Lucente entsteht aus einer Selektion von Trauben, die wie geschaffen für diesen fruchtigen und äußerst gefälligen Wein sind. Wie auch beim Luce, handelt es sich um eine Cuveé aus Sangiovese und Merlot, wobei Letzterer dominiert.

Dégustation

Im Auge : Er hat eine intensiv violettrote Farbe.

In der Nase : Verströmt Noten von reifen roten Früchten. Himbeeren und Sauerkirschen vermischen sich mit Vanilleempfindungen und einem leichten einem Hauch von Balsamico.

Im Mund : Der Auftakt ist weich und ausgewogen, getragen von einer angenehmen Frische und geschliffenen Tanninen, Eigenschaften, die zusammen mit einem weichen Abgang dem Wein Länge und Nachhaltigkeit verleihen.

