



Codice Articolo

&32349

TENUTA LUCE LUX 2017 14° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

8002366002249 / 8002366224030

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione:

Tipologia:

Regione:

Paese:

Vitigno:

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 14

Il vino "Lux Vitis" Luce della Vite è un Supertuscan dal profilo internazionale. Le vigne di Cabernet Sauvignon e Sangiovese sono coltivate nella tenuta di Castelgiocondo, che si trova sul lato sud-ovest di Montalcino a un'altitudine di circa 300 metri sul livello del mare. Le viti sono state piantate nel 2004 su terreni caratterizzati dalla presenza prevalente di sabbie. Il clima soleggiato è particolarmente mite e ventilato, perfetto per portare a maturazione uve dagli aromi ricchi e intensi. La vendemmia avviene verso la fine di settembre e la fermentazione si svolge in vasche di cemento alla temperatura di 28-30 °C, con una macerazione sulle bucce della durata di circa tre settimane. Il vino matura per 24 mesi in barrique nuove di rovere francese e termina l'affinamento con alcuni mesi in bottiglia prima d'essere messo in commercio.