

FRESCOBALDI LUCENTE

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO MONTALCINO

TINTO | SAFRA 2021

Desde 1993 temos trabalhado com cuidado e precisão em todos os anos para valorizar os frutos de uma terra de rara beleza, que não é por acaso que escolhemos como local de eleição para o nosso projeto. Sem pressa, respeitando sempre os tempos da natureza, além de valorizar a inteligência e a curiosidade das pessoas que diariamente cuidam da Tenuta Luce e dos seus vinhos, transformamos a vocação milenar desta zona num projeto capaz de se renovar sempre. Os nossos produtos são a expressão da tradição do vinho toscano e do desejo de se renovar: nasceram de um sonho ambicioso - criar vinhos extraordinários num terroir já excepcionalmente adequado como o de Montalcino - tornado possível por esta terra, pelas pessoas que participaram no projeto e a beleza que nos rodeia, inspirando-nos todos os dias.

VARIEDADES: MERLOT E SANGIOVESE

VINIFICAÇÃO

Ser um segundo vinho pode tornar-se uma vocação. No caso do Lucente é tão característico pelo imediatismo e pelo prazer impulsionado pelo fruto, uma autêntica interpretação do território. Estagiou 12 meses nas barricas da Tenuta, para depois ser engarrafado diretamente na nossa adega. A tendência sazonal da safra de 2017 viu uma nova primavera seguida por um verão quente e ensolarado, com baixa umidade e céu sempre limpo e claro. A terra de natureza argilosa, na qual os Merlots são cultivados, garantiram uma reserva de água adequada para plantas, sem induzir qualquer estresse. As chuvas em meados de setembro permitiram um perfeito amadurecimento de Sangiovese. O vinho tem uma cor intensa, profunda e brilhante, com reflexos violetas. Ao nariz impressiona com sua intensidade e clareza nas notas de frutos silvestres e compota, além de tabaco e um ligeiro sabor picante. Na boca reencontram-se as notas olfativas, enriquecidas por um toque leve de tostados. Taninos sedosos e bem mesclados, conferem excelente redondeza e uma longa persistência.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intenso. No nariz apresenta um bouquet intenso de frutas negras e vermelhas, como amoras, mirtilos, ameixas e notas florais. No paladar é amplo e rico, com taninos maravilhosamente integrados em sua estrutura. Desenvolve uma fruta picante, aromática, com grande intensidade, incluindo além das frutas negras, alcaçuz e um suave especiado. Tem um final longo e com muita complexidade.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho com personalidade, requer pratos ricos e saborosos como raviolis de cordeiro ao molho do assado, ragus encorpados com ervas e especiarias e cortes suculentos de carnes assadas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,8% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml



DESCRIÇÃO DA LINHA

TENUTE LUCE

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A história da família Frescobaldi inicia há mais de mil anos e está intimamente ligada à história da Toscana. No auge da Firenze medieval, eles se tornaram tesoureiros da coroa inglesa. Pouco mais tarde, com o florescer do Renascimento, tornaram-se mecenas de grandes obras em Firenze, como a construção da ponte Santa Trinitá e da Basílica Santo Spirito. Há 700 anos, a família Frescobaldi conjuga tradição, experiência e inovação. Sempre foram muito visionários e a frente de seu tempo. Já em 1300, durante o exílio de Dante Alighieri, o amigo e poeta Dino Frescobaldi, o ajudou a reaver os

primeiros 7 cantos da Divina Comédia, permitindo assim que ele pudesse terminar a obra. Em 1700, as célebres composições barrocas do musicista Girolano Frescobaldi se difundiram pela Europa. Com essa mesma visão, em 1855 introduziram na Toscana os primeiros vinhedos de castas francesas, até então desconhecidas, entre as quais estavam Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Chardonnay. O século 20 foi marcado pelo trabalho de Vittorio, Ferdinando e Leonardo Frescobaldi, que contribuíram ativamente para elevar a Toscana a uma posição de excelência no cenário vitivinícola. Seu objetivo é que cada vinícola da família possa expressar seu melhor potencial, sua personalidade unico, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.

CÓDIGO DO PRODUTO
FRE02100

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
6x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA

WINE 
BRANDS

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo

Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br

Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)