

FRESCOBALDI LUCE

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

TINTO | SAFRA 2020

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: SANGIOVESE E MERLOT

VINIFICAÇÃO

Para celebrar esta vigésima quinta colheita, foi desenhada uma garrafa especial que mostra um pensamento de Vittorio Frescobaldi na forma de uma frase caligráfica que evoca os valores nos quais Luce se baseia: "Aqui está a memória da vinha e do trabalho, da terra, do sol, ouvindo o tempo e o canto das estações". Luce é o primeiro vinho produzido a partir de um assemblage de Sangiovese e Merlot em Montalcino. Foi graças à colaboração das famílias Marchesi de Frescobaldi e Robert Mondavi que nasceu a ideia de associar a redondeza e a suavidade do Merlot à estrutura e elegância do Sangiovese. A partir de 2005 a responsabilidade passou inteiramente para as mãos de Lamberto Frescobaldi, que continua a escrever a história de Luce, um vinho supertoscano apreciado em todo o mundo, dedicando-se a ele com grande paixão e direcionando as linhas de produção, desde a vinha até a criação dos assemblages de cada safra. A tendência climática da safra de 2017 viu uma primavera fria com chuvas adequadas, seguida por um verão quente e ensolarado, com baixa umidade e brisas benéficas, o que tornava o céu sempre claro e brilhante. Os solos de natureza argilosa em que se encontram plantados vinhedos de Merlots, garantiram uma ótima reserva de água às vinhas, de forma a não induzir nenhum estresse hídrico. As chuvas de meados de setembro permitiram um amadurecimento perfeito da Sangiovese. O vinho que obtivemos tem uma cor vermelho rubi intenso, quase impenetrável. No nariz se manifesta com notas intensas de frutas vermelhas, uma presença discreta de incenso e notas de especiarias que conferem ao vinho uma complexidade extraordinária. Ao gosto sim, redescobre esta complexidade aromática suportada por uma elegante textura tânica que conferem ao vinho uma estrutura e equilíbrio únicos.

AMADURECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho: 85% novas, 15% da 2ª passagem.

NOTAS DE PROVA

Luce tem uma cor vermelho rubi intensa. O nariz é intenso e complexo, com notas de frutas vermelhas maduras, acompanhadas de notas de tabaco e especiarias. Na boca é harmonioso, rico, e muito estruturado, com taninos sedosos e um grande frescor que levam a uma longa persistência em boca. Um vinho sofisticado e poderoso.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho poderoso. Requer pratos com personalidade, como Picci ao Ragú de linguça, Agnolletis de Vitela ou uma boa seleção de embutidos toscanos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,65% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml



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 única, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.

CÓDIGO DO PRODUTO
FRE02000

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA



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)