



2017 Brunello di Montalcino Luce - Luce/Frescobaldi

WA94

Der Königswein der Toskana, der Brunello, findet auf Luce einen besonders würdigen und finessenreicher Vertreter. 100% hochreifer Sangiovese mit 24 Monate langer Reifung in neuen Barriques. Auffallendes und spektakuläres Etikett.

Das Brunello Luce di Luce della Vite wurde in Weinbergen in Castelgiocondo im Herzen der sienesischen Gemeinde Montalcino geboren. Es wird ausschließlich mit Sangiovese-Trauben hergestellt, die in der letzten Septemberwoche manuell geerntet wurden. Die Fermentation erfolgt in Edelstahl bei einer maximalen Temperatur von 30 ° C für 12 Tage, mit Mazeration in Kontakt mit der Haut für 4 Wochen. Anschließend reift der Wein 24 Monate in hauptsächlich neuen Barriques und in slawonischen Eichenfässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird.

Wine Advoceate: "Here's a handsome bottle inside and out. The 2017 Brunello di Montalcino Luce is an exuberant and flashy expression of Sangiovese. Just like the etched label design that features sunbeams, the wine radiates fresh fruit, cherry, spice, tar, licorice and grilled herb. The house style favors a contemporary and rich style of Sangiovese, and the wine's velvety approach is measured against the ample texture and fruit weight presented here. This warm 2017 vintage well interpreted by the folks at Tenuta Luce (even with that high 15% alcohol). Production is 30,000 bottles."



Frescobaldi

Die Geschichte der toskanischen Adelsfamilie Frescobaldi ist seit 700 Jahren mit dem Weinbau verbunden. Bereits im 14. Jahrhundert belieferten sie das englische Königshaus und den Adel in Flandern. Das Hauptgeschäft wurde damals jedoch nicht Wein, sondern mit Handelsbanken gemacht. Damit gelangte man schnell zu großem Wohlstand.

Derzeit verfügt das Unternehmen Marchesi de' Frescobaldi, einer der größten italienischen Erzeuger von Qualitätswein, über 1200 Hektar Weinberge und sieben Weingüter, alle in bevorzugten Lagen, die sich besonders zur Herstellung hochwertiger DOCG, DOC und IGT Weine eignen.

Jedes Weingut ist Ausdruck eines einzigartigen Terroirs.

ITALIEN

Toskana

Die Toskana, eine der berühmtesten Weinbauregionen Italiens, kann auf eine sehr lange Weinbautradition zurückschauen.

Auf etwa 87.000 Hektar Rebfläche werden hier jährlich 4 Millionen Hektoliter Wein gekeltert. Die geologischen und klimatischen Bedingungen in der Toskana sind für den Weinbau ideal: Sonnenverwöhnte und von ausreichend Regen versorgte Reben sorgen für beste Weine. Die wichtigsten Sorten sind der rote Sangiovese, mit der auch der bekannte Chianti-Wein produziert wird, und die weiße Trebbiano-Traube. Einer der bekanntesten Weißwein der

Toskana ist der Vernaccia di San Gimignano. Der trockene Wein wird sortenrein aus der Rebsorte Vernaccia gekeltert und war schon damals der Lieblingswein des Malers und Bildhauers Michelangelo Buonarroti. Eine besondere Spezialität der Toskana ist der Vino Santo - ein aufgespritzter Süßwein, auch heiliger Wein genannt - welcher heute noch teilweise als Messwein verwendet wird. Das Herzstück der Toskana bildet das Chianti. Es ist in acht Unterzonen unterteilt, deren bekannteste das Chianti Classico darstellt. Als im 19. Jahrhundert Baron Ricasoli die strengen Regeln für die Herstellung eines

Chianti niederschrieb, begann der Aufstieg der Toskana zu einer großen Weinmacht. In der Toskana ist auch das Phänomen der "Vini da Tavola" (Tafelweine) entstanden. Als IGT (Indicazione Geografica Tipica) bezeichnet, stellen Weine mit dieser Kennzeichnung die oft recht engen DOC-Grenzen in Frage. Bekanntestes Beispiel sind die Super - Toskanern wie zum Beispiel:

Sassicaia, Ornellaia, Solaia, Tignanello, Vigorello, Le Pergole Torte oder Fontalloro.