



## LUCENTE FRESCOBALDI

Il Toscana Rosso *La Vite Lucente* dei Marchesi de' Frescobaldi nasce in vigneti situati sulle colline di Montalcino, in Toscana.

È prodotto in prevalenza con uve Merlot e con uve Sangiovese, raccolte nel mese di settembre e fermentate in acciaio inox alla temperatura controllata di circa 28°C per 12 giorni. Il vino viene lasciato macerare sulle bucce per 22 giorni, quindi subisce il processo di fermentazione malolattica in acciaio. Matura poi in barriques di rovere francese nuove e di secondo passaggio ed in piccola parte in barriques di rovere americano prima di essere imbottigliato.

*La Vite Lucente* di Frescobaldi è un vino dal colore rosso violaceo intenso. Il bouquet è ricco e complesso, con note di frutta matura come ciliegia vignola, lampone e ribes e piacevoli sentori balsamici di eucalipto e menta, arricchiti da note di rosmarino e salvia e sfumature tostate di caffè e nocciola. Al palato risulta rotondo e vellutato, con tannini fini e setosi perfettamente integrati alla componente alcolica. Il retrogusto presenta lievi sfumature di mandorla fresca che contribuiscono a conferire eleganza ed equilibrio al vino.

Perfetto per accompagnare primi piatti con sughi e ragù di carne, è ideale per accompagnare carni rosse, carni in umido, selvaggina e formaggi stagionati.



### PREMI E RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO	2009	
AIS	2010	
ESPRESSO	2010	
VERONELLI	2006	
WINE SPECTATOR	2009	88/100

