Luce della Vite, ventesima vendemmia con Luce Brunello 2010

111133O5-806123316140000-57977214755778150 5-n-b806aad3

Ci sono vini che, come i libri, sanno conquistare con le loro storie. Uno di questi è Luce

Brunello 2010: omaggio al blasone enologico di Montalcino il più giovane tra i prodotti della Tenuta Luce della Vite, che dei 77 ettari di proprietà, ne ha 5 iscritti all'albo del Brunello.

Una bottiglia preziosa, non solo per la splendida serigrafia che celebra la potenza della luce in un sole dai mille raggi, che a ogni sorso racconta una vendemmia eccezionale per il Brunello, frutto di un inverno e di una primavera ricchissimi d'acqua (che ha determinato la profonda idratazione dei terreni) e di un'estata calda e poco piovosa che ha favorito una perfetta maturazione delle uve.

Il colore profondo lascia presagire una grande intensità di profumi: Luce Brunello 2010 offre un bouquet complesso da cui si sprigionano aromi floreali di violetta, fruttati di mora e mirtillo, note balsamiche e liquirizia.

L’affinamento di 36 mesi in barrique di rovere francese dona sul finale delicate note di legno.
Luce Brunello 2010 interpreta la più classica delle espressioni del Brunello: struttura, eleganza e complessità in perfetto equilibrio. Caratteristiche che gli hanno valso due importanti riconoscimenti: i 100/100 del critico americano James Suckling e i 94/100 del prestigioso magazine Wine Advocate.

Nell’anno in cui la Tenuta Luce della Vite festeggia il proprio ventennale Luce Brunello 2010 celebra l’annata del secolo con la produzione di ventimila bottiglie in vendita nelle migliori enoteche a partire da 95,00 €.