



Brilla una Luce in Frescobaldi, tra sorsi identitari di Montalcino e Supertuscan inediti in questa terra

Tenuta Luce è immersa nel Parco naturale della Val D'Orcia. 249 ettari tra boschi, uliveti e una novantina di vigneto. Ci siamo stati e vi parliamo di vini che ben interpretano il territorio montalcinese, ma non solo

Un viaggio a Montalcino, terra madre di sua maestà il Brunello, riserva sempre sorprese. In termini qualitativi, rimanendo ovviamente sui binari dell'annata e della Riserva dell'alfiere interpretativo del **Sangiovese grosso**, ma anche per qualche pennellata, se vogliamo anche destrutturante nella semantica vitivinicola di questo terroir, rappresentata da **Supertuscan**. Un esempio? Beh senza ombra di dubbio la **Tenuta Luce**.

Brilla una Luce nella famiglia Frescobaldi

La storia comincia nel 1993. Qui, all'interno del **Parco naturale della Val D'Orcia**, prende vita **Tenuta Luce**

. Un progetto creato dall'incontro tra Italia e America. Precisamente dal sodalizio culturale che si fa visione comune tra **Vittorio Frescobaldi** e **Robert Mondavi**.

Tenuta Luce a Montalcino

Dal 2004, con la fine della partnership con i Mondavi, **Lamberto Frescobaldi** è ancora al timone del progetto a cui oggi è dedicato un intero team che dà continuità a questa visione. In totale si parla di 249 ettari della Tenuta plasmata tra boschi, uliveti e una novantina di ettari di vigneto.



Un panorama della Tenuta di Montalcino (Foto © Riccardo Isola).

Qui i vigneti si distendono dolcemente **tra 280 e 418 metri sul livello del mare**, a sud-ovest di Montalcino. Diverse esposizioni, varietà di suoli, da quelli scistosi nella parte più alta ai ricchi di sabbie gialle e arenarie nella fascia centrale per arrivare ai misto-argillosi in quella inferiore.

Ah per avere una guida competente ed empatica rispetto alla narrazione di questo undicesimo, e ultimo nato, progetto dei [Marchesi Frescobaldi](#), fateci un salto, magari accompagnati da **Francesca Martina**... vi stupirà sicuramente.



Le tre etichette di Tenuta Luce degustate (Foto © Riccardo Isola).

Lucente 2021, l'abbraccio tra Sangiovese e Merlot

Stiamo parlando di una **interpretazione inedita per il territorio montalcinese**. Lasciato il Sangiovese in purezza, Tenuta Luce presenta la sua interpretazione di un [Supertuscan](#) che vuole far incontrare la sottile complessità del Sangiovese con la texture più carezzevole e velluta del merlot. Un abbraccio che dona a questo progetto una peculiarità unica.

È **un vino dal sapore internazionale** in cui le timbriche delle barrique, nuove, firmano un sorso veramente impattante al palato. C'è finezza, c'è eleganza ma che anche un **imprinting di terziarietà** che secondo noi deve essere lasciata stemperare un poco. Un vino che acquistato oggi, per almeno due o tre anni possiamo anche dimenticarcelo in cantina.



Alcune barrique nuove della Tenuta Luce (Foto © Riccardo Isola).

Lucente si presenta di un **colore rosso rubino** dove al naso, si esprime attraverso un **bouquet intenso di frutti rossi maturi e piccoli frutti nero**, come more di bosco a cui però fanno eco le note floreali in particolare quelle della violetta. **Al palato entra imponente nella sua personalità**, c'è giovanissima ma non dolce terziarietà come detto. Si allarga poi con tannini che accarezzano il palato e la sapidità aiuta a fissare meglio le sfumature più dark del frutto. Chiude con sentori di liquirizia e spezie dal tenore balsamico, nero, pieno. Lungo con tannini assolutamente integrati.

Luce 2020, potenza e longevità Supertuscan

È un vino intenso, potente, espressivo e di forte personalità. Particolare la creazione di questo blend tra Sangiovese e Merlot, che vinificate in lotti separati in tulipani di cemento passano per dodici giorni in fermentazione per poi macerare sulle bucce per oltre una ventina di lune. L'affinamento, di circa 24 mesi, è in barriques, di cui l'80% sono nuove e, per il restante, di un anno.

Parte con un **colore rosso rubino intenso** che al naso colpisce per una **complessa ed elegante ricchezza di richiami**. Su tutti spiccano i piccoli frutti neri dalla mora di rovo selvatico al gelso, la prugna a polpa rossa, per arrivare alle tonalità più balsamiche e speziate come il cacao amaro, il tabacco e qualche richiamo di pepe. Ma non solo è un tuffo nella macchia mediterranea, con bella impressione di elicriso e di erbe aromatiche. Un sorso potente ma verticale, netto e tecnico, si caratterizza per una bocca sul velluto, setoso, per allargare lasciando sprigionare il frutto nero,

matturo ma croccante. C'è sentore di cuoio e tabacco ma anche di toni balsamici. Tannino equilibrato e un vino di struttura e di potenza.



Un particolare della cantina (Foto © Riccardo Isola).

Luce Brunello di Montalcino Docg 2018, la firma identitaria del Sangiovese

È il **Brunello di Montalcino Docg d'annata**. Sorsi che colpiscono in primis per la loro semplice eleganza ed espressività del territorio. Qui il galestro regala intensa fragranza di frutto rosso di sottobosco

Si presenta con il vestito cromatico tipico del Brunello, di un **rosso rubino con granatura in sfumatura**. Al naso spicca ancora note floreali di violetta e di floreali in appassimento, c'è il cuoio e bacche dalla buccia nera, in filigrana ancora una traccia ematica e minerale. Un sorso che seppur di medio corpo offre succose amarene, anice stellato e un pizzico di pepe bianco. Complessità non è forse la sua maggiore caratteristica ma si presenta con una **vitale ed elegantissima traccia ematica e terziaria**, i tannini vellutati.

Tenuta Luce

Loc. Castelgiocondo, Montalcino (SI)

www.tenutaluce.com

Data di creazione

31/10/2023

Autore

riccardo-isola