



www.tedeschiwines.com

Tedeschi

Luccine 2024

HISTOIRE :

Installée à Pedemonte, au cœur de la zone du Valpolicella Classico, la famille Tedeschi cultive la vigne depuis 1630, c'est l'un des plus anciens producteurs de la région. Aujourd'hui, Antonietta, Sabrina et Riccardo dirigent ce domaine de 45 hectares. Le terroir de Valpolicella est au cœur de leur identité, les sols marneux d'altitude apportent fraîcheur et texture crayeuse. Les vignobles, plantés de cépages autochtones, s'étendent sur des pentes aménagées en pergolas ou en rangs palissés.

La méthode de vinification est exceptionnelle : l'Appassimento, le passerillage inventé par les Romains, concentre naturellement les arômes. La grande maîtrise du domaine Tedeschi est de trouver un équilibre entre tradition et modernité, fraîcheur et intensité, accessibilité et grands vins de garde.

Le Luccine 2024 est un Valpolicella fruité et léger, à la fois polyvalent et très accessible. Ce millésime plutôt frais en fait un vin vif, lumineux et particulièrement plaisant.

APPELLATION : Valpolicella
CÉPAGES : 25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% autres Argilo-calcaire
TERROIR : Vénétie
RÉGION : 12,5%
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 6,1g/l
ACIDITÉ :
ELEVAGE :

Après la récolte début octobre, les raisins sont fermentés, puis élevés 4 mois en cuve inox

CONSERVATION ET SERVICE :

Capacité de garde : 5 ans
Température de service : 14 - 16°C



NOTE DE DEGUSTATION :

Le vin présente une robe rubis pâle. Le nez dévoile des notes de cerise, de groseille, de poivre et de sauge. La bouche est équilibrée, portée par des tanins légers et une texture juteuse, rehaussée par une acidité éclatante. La finale, fruitée et acidulée, prolonge agréablement la dégustation.

ACCORDS :

Charcuterie, poissons, pâtes à la sauce tomate, volailles et viandes rouges

