



www.tedeschiwines.com

Tedeschi

Lucchine 2025

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 Lucchine 2025 est un Valpolicella fruité et léger, à la fois polyvalent et très accessible. Issu d'un millésime exigeant, il se distingue par sa fraîcheur, sa vivacité et son expression particulièrement lumineuse du fruit. Ce caractère est renforcé par des vignobles situés au pied des collines de Pedemonte, sur des sols alluviaux argilo-calcaires riches en cailloutis, favorisant pureté aromatique et grande buvabilité.

APPELLATION : Valpolicella
CÉPAGES : 25% Corvina, 25% Corvinone, 30% Rondinella, 10% Molinara, 10% autres
TERROIR : Argilo-calcaire, 25 ans
RÉGION : Vénétie
DEGRÉ ALCOOLIQUE : 12,5%
ACIDITÉ : 6,2g/l

ELEVAGE :

Après fermentation et macération en cuves inox, le vin bénéficie d'un élevage court d'environ 4 mois en cuves inox, suivi d'un affinage de 2 mois en bouteille, permettant de préserver la fraîcheur, la pureté du fruit et la vivacité caractéristiques du Valpolicella.

CONSERVATION ET SERVICE :

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

NOTE DE DEGUSTATION :

Ce vin à la robe rubis claire et brillante dévoile un nez frais et expressif de cerise, de groseille et de fraise, relevé par une subtile touche poivrée.

La bouche, légère et croquante, s'appuie sur une acidité vive et rafraîchissante ainsi que sur des tanins souples et fondus. L'ensemble, très fruité et équilibré, évolue vers une finale nette, gourmande et désaltérante, fidèle au style accessible et élégant du Valpolicella

ACCORDS :

Pizza Margherita ou aux légumes grillés
Penne à la tomate fraîche et parmesan
Poulet rôti, thym et citron
Burrata, tomates cerises et huile d'olive

