

#### SOBRE O PRODUTOR:

A família Tedeschi se orgulha de ter quase quatro séculos de história no negócio do vinho e também de ter sempre acreditado na vocação para alta qualidade da região de Valpolicella. A geração atual da família se dedica a interpretar sua região através de um prisma moderno, adotando os métodos de produção mais inovadores, mas respeitando profundamente a história e o patrimônio vitivinícola de Valpolicella ao produzir vinhos típicos, de *terroirs* excepcionais, intensos, elegantes e ricos em caráter.

Atenção à tradição, foco na inovação e conhecimento do território local são os elementos-chave que compõem a identidade dos vinhos Tedeschi.

A família possui quatro *crus* (vinhedos) com *terroirs* excepcionais, onde nascem vinhos extraordinários: La Fabriseria, Monte Olmi, Tenuta Manternigo e Lucchine.

A vinícola dos Tedeschi está situada no centro de Pedemonte di Valpolicella. A adega, recentemente renovada, está equipada com tanques de fermentação pequenos e baixos, que permitem uma extração perfeita dos compostos das uvas. Na sala de amadurecimento estão os clássicos tonéis de carvalho da Eslavônia de 1.000 a 5.000 litros

#### SOBRE O VINHO:

Lucchine é o nome do vinhedo onde são produzidas as uvas que geram esse delicioso vinho. O Lucchine está localizado nos sopés das colinas de Pedemonte, no coração da histórica área de Valpolicella Classica. Essa vinha, graças ao processo de vinificação que visa destacar o caráter da fruta, produz um Valpolicella Classico fresco e super frutado, ideal para acompanhar os pratos de massas e molhos vermelhos da cozinha italiana.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS:

**Tipo:** tinto seco.

**Uva(s):** 30% Rondinella, 25% Corvina, 25% Corvinone, 10% Molinara e 10% de Rossignola, Negrara e Dindarella. Colheita manual. Desidratadas durante 1 mês com controle de umidade.

**Vinificação:** 8 dias em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura (28°C).

**Amadurecimento:** alguns meses em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura.

**Gradação alcoólica:** 12,5%

**Acidez:** 6,2 g/l. (pH \_\_)

**Açúcar Residual:** 2,0 g/l.

#### NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:

**Cor:** vermelho-cereja intenso e brilhante.

**Aroma:** intenso, límpido e elegante; lembrando fruta vermelha madura, como groselha, cereja e framboesa, nuances de ervas e um toque mineral.

**Sabor:** na boca tem médio corpo, acidez deliciosamente viva, álcool bem equilibrado, taninos muito finos, sabores de fruta vermelha cítrica e ervas, e longa ótima persistência.

#### SUGESTÃO DE HARMONIZAÇÃO:

Muito versátil, combina à perfeição com os típicos pratos da cozinha italiana, como massas com molhos vermelhos, massas com *funghi*, pizzas, carnes vermelhas grelhadas, aves de carne clara ou escura, embutidos, queijos de massa semi-dura...

Servir a 15-17°C.

#### PREMIAÇÕES:

- 2016: WS87 / WE89 / LV87

- 2015: WS88

- 2013: WS88

