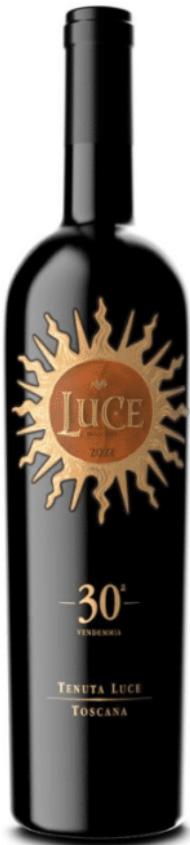


Tenuta Luce celebra 30 anni con Luce 2022: un'annata storica tra tradizione e innovazione

scritto da Redazione Wine Meridian | 13 Giugno 2025



Tenuta Luce celebra il 30° anniversario della sua prima vendemmia (1993) con Luce 2022. Lamberto Frescobaldi sottolinea come Luce rappresenti un viaggio di innovazione e valorizzazione del terroir. Christie's ha collaborato per creare lotti unici e tracciare la storia del vino, culminando in "The Anthology". Luce 2022, un blend di Sangiovese e Merlot, promette un lungo affinamento ed esprime l'essenza del territorio di Montalcino.

Tenuta Luce presenta Luce 2022, la vendemmia che segna un importante traguardo storico: il **30° anniversario** dalla prima

vendemmia prodotta, la 1993. Un percorso che, fin dall'origine, ha unito tradizione e innovazione, dando vita a un vino che, vendemmia dopo vendemmia, ha saputo divenire icona nel mondo.

"Luce rappresenta per me molto più di una semplice bottiglia di vino" racconta Lamberto Frescobaldi, Presidente Marchesi Frescobaldi, che continua "È un'esperienza, un viaggio personale nella vinificazione, che mi ha permesso di esplorare nuove tecniche e metodi, sia in vigna che in cantina e durante l'affinamento, **valorizzando un terroir unico**. Ogni vendemmia è stata un'avventura e un'opportunità per approfondire le mie conoscenze e arricchire la mia passione. Luce ha segnato profondamente il mio percorso di vita e di lavoro: è stato il mezzo attraverso cui ho scoperto il mondo, incontrando persone accomunate dalla stessa attenzione per il vino, con cui ho condiviso anche storie e culture."

Per celebrare i 30 anni di *Luce* è stata coinvolta la Casa d'Aste *Christie's* per la creazione di lotti unici da mettere all'incanto nel mondo e anche per **tracciarne la storia evolutiva** di ogni singola vendemmia. Per tale progetto, Tim Triptree, Master of wine & International Director, Wine & Spirits di *Christie's*, ha assaggiato tutte le 30 vendemmie con Lamberto Frescobaldi e l'enologo Alessandro Marini aiutando nella stesura di *The Anthology*, un testo unico che racconta, attraverso le note di degustazione di ogni singola vendemmia (1993-2022), la storia di *Luce* e il suo percorso dall'origine a oggi.

"Nel settembre 2024 sono stato entusiasta di partecipare su invito alla degustazione verticale della trentesima vendemmia di *Luce*, il vino icona di Tenuta *Luce* a Montalcino, in Toscana" racconta Tim Triptree, Master of wine & International Director, Wine & Spirits di *Christie's*, che continua, "La degustazione ha compreso 30 vendemmie di *Luce*, da quella inaugurale del 1993 all'ultima del 2022. Come compagno di questa esperienza, ho avuto l'onore di avere il Marchese

Lamberto Frescobaldi. La degustazione verticale è stata un'opportunità affascinante per studiare l'evoluzione dei vini della Tenuta sia negli stili enologici sia nella complessità aggiuntiva dell'affinamento in bottiglia. L'evento ha avuto inizio con un campione di vasca dell'annata 2022, un inizio promettente: questo vino, già emozionante e armonico, preannuncia un futuro estremamente brillante. La degustazione ha messo in evidenza molte annate straordinarie, dimostrando l'alta qualità e la freschezza di tutte le annate di *Luce*, oltre alla loro indubbia capacità di evolvere e affinarsi in bottiglia."

Alla base della filosofia produttiva di *Luce* c'è, fin dal principio, l'idea che il vino debba essere la più naturale espressione del luogo dove viene prodotto, oltre che delle caratteristiche specifiche delle uve da cui è ottenuto: il risultato di un **perfetto equilibrio tra vitigno e territorio**. Ogni intervento dell'uomo avviene da sempre in forma minimale e non invasiva, con il principale obiettivo di proteggere questa armonia.

Luce fu dunque concepito fin dalla prima vendemmia come l'**armonico punto d'incontro tra l'eleganza e la struttura del Sangiovese**, vitigno autoctono, con la rotondità e la pienezza del Merlot.

Ne è conferma la trentesima vendemmia, *Luce* 2022: un vino che, grazie alla sua struttura e complessità, è **adatto per un lungo affinamento in bottiglia**, evolvendo ulteriormente con il trascorrere degli anni. Rappresenta l'essenza di ciò che Tenuta *Luce* ha sempre voluto offrire ai propri estimatori: un vino che racconta la passione per la terra e per il vino, la voglia di innovare e il rispetto per il territorio.

La stagione climatica 2022 è iniziata con un inverno rigido e secco. In seguito, il ciclo della vite è stato accompagnato da una primavera con poche piogge e da un rapido innalzamento delle temperature diurne a partire dal mese di maggio. Queste

condizioni hanno favorito un'ottima fioritura tra la fine di maggio e l'inizio di giugno per entrambe le varietà. Durante l'estate il clima è rimasto caldo e secco, le piante in queste condizioni sono riuscite ad autoregolarsi al meglio, arrivando in ottime condizioni vegetative alla fase di invaiatura avvenuta agli inizi di agosto. Il 28 luglio e il 15 agosto si sono registrate **due piogge molto importanti di 30mm ciascuna che hanno portato sollievo alle piante e avviato la fase di maturazione delle uve.**

La vendemmia è iniziata il 28 agosto, con grappoli piccoli in ottimo stato sanitario. La **raccolta è stata leggermente anticipata, per preservare al massimo la freschezza delle uve e conservare il potenziale aromatico.** Settembre è stato perfetto, le temperature si sono abbassate a partire dalla metà del mese, permettendo di avere delle belle escursioni termiche tra giorno e notte, ottime al completamento della maturazione del sangiovese.

Luce 2022 si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso esprime fresche sensazioni di frutti rossi, come ribes e melograno circondati da aromi delicati floreali. **Al palato, l'ingresso è avvolgente, continua in un sorso fresco e vibrante** che, accompagnato da tannini dolci, introduce un finale sapido di grande lunghezza.

Sulle alte colline toscane di Montalcino sorgono i vigneti di Luce, immersi nella natura. A est, le antiche mura di Montalcino, paese legato alla civiltà etrusca, si ergono ancora maestose. Più a sud, l'antico vulcano Monte Amiata domina il paesaggio medievale della Val d'Orcia. La macchia mediterranea, un ecosistema di querce, pini e altre piante, con cespugli di ginepro, circonda Tenuta Luce, proteggendo le viti. Le fresche brezze provenienti dal Mar Tirreno, anche nelle ore più calde dell'estate, circondano i filari favorendo il raggiungimento, al momento della vendemmia, del giusto apporto di acidità delle uve. Boschi fitti, intensa luce solare e uve fresche e sane, sono **indissolubilmente legati**

all'uvaggio di Luce, proprio come voluto dai fondatori. I ricchi tannini e la consistenza succosa del Merlot sono mitigati dalla tensione, dalla finezza e dalla luminosità del Sangiovese. Ciliegie, violette, scorze d'arancia, cioccolato, liquirizia: tutto sboccia vividamente dalla luce calda, dall'argilla umida e dallo scisto sassoso, con sorprendente chiarezza. I vigneti di *Luce*, situati nella parte più alta della Tenuta, sono esposti a sud-est e sud-ovest per catturare la mite luce del sole pomeridiano, beneficiando delle notti fresche.

La luce brillante, l'aria fresca e ventilata favorita dalla particolare esposizione, unitamente alla varietà dei suoli e delle altitudini, fanno di Tenuta *Luce* un luogo d'elezione, dove l'**equilibrio di tutti questi elementi viene custodito con profondo rispetto**. Un rispetto che continua fino in cantina, dove ogni passaggio viene svolto con la massima cura, per la valorizzazione di quella preziosa armonia raggiunta in vigna tra Sangiovese e Merlot.

Da questa filosofia e da questo terroir irripetibile nasce *Luce*, che con l'annata 2022 **celebra 30 vendemmie**. Un vino solare di grande equilibrio e di eccezionale freschezza, che esprime con eleganza tutto il suo carattere mediterraneo.

Punti chiave

1. **Trentesima vendemmia celebrativa** per Luce 2022, simbolo di equilibrio tra tradizione e innovazione enologica.
2. **Progetto internazionale Christie's**: 30 lotti esclusivi raccontano l'evoluzione di Luce dal 1993 al 2022.
3. **Territorio unico Montalcino**, con clima e suoli ideali per l'armonia tra Sangiovese e Merlot.

4. **Filosofia produttiva naturale:** interventi minimi per preservare equilibrio tra vitigno e terroir.
5. **Profilo sensoriale Luce 2022:** frutti rossi, freschezza vibrante, tannini dolci, lunga sapidità.