



Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Savoir-faire toscan du domaine Tenuta Luce

Beschreibung:

Avec le «Lucente», l'audacieuse famille Frescobaldi signe un assemblage d'exception composé de Merlot et de Sangiovese. Les raisins proviennent d'un terroir unique aux sols schisteux, niché au coeur de la région viticole du Brunello. L'élevage de 12 mois en barriques confère à cet assemblage toscan intensité, souplesse et élégance.

Degustationsnotiz:

Rubis profond aux nuances grenat. Bouquet expressif de prunes, de cerises noires et de cassis sur des nuances balsamiques, puis enfin des touches de malt et de caramel. Magnifique bouche dense et veloutée, les fruits rouges et noirs se mêlent merveilleusement aux notes toastées, apportant beaucoup de fluidité; tannins mûrs dans la finale persistante et pleine d'énergie.

Accompagne idéalement:

Il s'accorde particulièrement bien avec de la viande rouge, comme du tartare, du ragoût de boeuf ou un rack d'agneau. Il est également délicieux avec des brochettes grillées, du bar au grill, du foie et des plats en daube.

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Tenuta Luce

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2028

Cépage(s): Merlot, Sangiovese

Artikelnummer: 0593118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italie
Notation:	Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	Merlot, Sangiovese
A boire:	jusqu'en 2028
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.