

Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un assemblage moderne de Merlot et de Sangiovese

Beschreibung:

Avec le Lucente, l'audacieuse famille Frescobaldi signe un assemblage moderne 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. Robert Parker fait l'éloge du Lucente comme «un vin contemporain et international au style italien plein d'élégance».

Degustationsnotiz:

Rouge rubis intense, reflets violets. Les fruits rouges dominent le très joli bouquet aux notes de prunes et de framboises, de noix et de caramel, sur des touches de bois précieux et de sauge. L'attaque douce fait place à des arômes frais et fruités de cerises rouges, de pruneaux et de confiture d'airelles, sur des nuances de chocolat au lait et des notes poivrées; les tanins sont mûrs et bien intégrés, finale vibrante et très toscane.

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: 14.0%

A boire: jusqu'en 2030 Cépage(s): Merlot, Sangiovese

Artikelnummer: 0593120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT Tenuta Luce

Herkunft: Italie

Notation: James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100,

Score 18/20

Cépage(s):Merlot, SangioveseA boire:jusqu'en 2030Weinbau:TraditionnelleElevage:12 Mois en Barrique

Vol. alcool: 14.0%

Servier: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à

être décanté.