



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Die perfekten 100 Punkte für den Luce-Brunello

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con marcati accenti granati. Naso piacevole e aperto che ricorda la prugna matura, la ciliegia e la gelatina di rosa canina, che si sviluppa gradualmente nel bicchiere, completato da leggere spezie, tartufo nero e note tostate. Al palato si rivela un Sangiovese incredibilmente elegante, trasportato da aromi di lamponi e ribes rosso, entrambi ben strutturati ed esplosivi, mostrando grande profondità; le note leggermente speziate sono supportate da un accenno di ribes nero. Le note delicatamente speziate sono supportate da sentori di caramello e vaniglia, i tannini eleganti si fondono magnificamente con il frutto; il finale è lungo e intenso con una superba mineralità.

Ideale con:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montal

Produttore: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.5%

Da bere: da subito fino al 2036

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0201615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2036
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.