



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Descrizione:

Profilo aromatico:

Rosso rubino, che schiarisce leggermente al disco. Naso piacevole e aperto di prugne mature e mirtilli rossi, in graduale sviluppo, con note dolci di spezie e scorza d'arancia. Frutto sangiovese incredibilmente elegante, guidato da aromi di lampone e ribes rosso, cesellato ed esplosivo allo stesso tempo, che mostra grande profondità; le delicate sfumature di spezie sono un'aggiunta gradita. I sentori di spezie sono supportati da note di caramello e vaniglia e da una bella freschezza; finale molto lungo e pieno di carattere, con alcune note balsamiche.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Montalcino

Produttore: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 0201620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.