

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

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.

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
Produzent: Tenuta Luce
Vol. alcolici: 15.0%
Artikelnummer: 0201620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Luce

Herkunft: Italia

Valutazioni: Score 19.5/20

Vol. alcolici: 15.0%

Servier: 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.