



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il leggendario vino cult di Frescobaldi

Descrizione:

La famiglia Frescobaldi perpetua la tradizione vinicola in Toscana da 800 anni. Le dolci colline di Montalcino sono particolarmente adatte alla coltivazione di Sangiovese e Merlot. Luce, il vino di punta dell'azienda, è un super-toscano apprezzato in tutto il mondo. Combinando la sua esperienza con quella di Mondavi, Frescobaldi ha creato un vino toscano di culto che ha portato la regione a nuovi livelli.

Profilo aromatico:

Rosso rubino concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Il bouquet raffinato e caldo si sviluppa gradualmente: lamponi dolci, mirtilli rossi e prugne si alternano a delicate note di vaniglia e cioccolato al latte, seguite da un po' di ribes nero. Il palato, denso e cremoso, è sempre più potente, con tannini maturi e ben integrati. La leggendaria eleganza di Luce conduce al finale persistente e leggermente minerale.

Ideale con:

Consigliamo questo vino per brasati, cosciotti di agnello o tagliata di manzo. Si abbina perfettamente anche allo spezzatino di cervo, al roast-beef con funghi e a un pecorino ben fatto.

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: Divers Toscane

Produttore: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 50% Merlot, 50% Sangiovese

Numero articolo: 0424123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	50% Merlot, 50% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2039
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.0%
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.