



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Una quantità molto limitata di Brunello della tenuta Luce

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con sfumature granate. Al naso è aperto e piacevole, con note di prugne mature, mirtilli rossi e gelatina di rosa canina che si sviluppano gradualmente nel bicchiere, seguite da toni dolci e speziati di levistico e panpepato, oltre a note di tostatura. Al palato, questo è un Sangiovese molto elegante, allo stesso tempo delicato, esplosivo e complesso, trasportato da aromi di lamponi e ribes rosso; le belle note speziate sono supportate da sentori di caramello e vaniglia e da una bella freschezza; finale molto lungo e pieno di carattere.

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

Produsent: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2037

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0201616

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft: Italia
Valutazioni: James Suckling 98/100, Decanter 95/100, Falstaff 97/100, Score 19.5/20, Vinum 18,5/20, Wine Spectator 96/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva: 100% Sangiovese
Da bere: da subito fino al 2037
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 15.0%
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.