



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Stark limitierter Brunello vom Luce-Weingut

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Rosso rubino con sfumature granate. Delicati sentori di spezie e tostatura impreziosiscono il naso aperto con piacevoli note di prugne mature, piccole fragole e gelatina di rosa canina, che si sviluppano gradualmente nel bicchiere. Il frutto incredibilmente elegante di questo Sangiovese si rivela al palato, con aromi di lampone e ribes rosso che sono allo stesso tempo esplosivi e delicatamente strutturati. È un vino di grande profondità, con delicate note di spezie sostenute da sentori di caramello e vaniglia, con un fantastico potenziale di invecchiamento. Il finale è molto fresco, lungo e molto dinamico.

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: 0201617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.