



Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Brunello molto limitato della tenuta Luce

Beschreibung:

Il vino re della Toscana, il Brunello, trova in Luce un ambasciatore particolarmente degno e raffinato. Con sede nel cuore della regione del Brunello, la famiglia Frescobaldi coltiva le uve per Luce Brunello su circa 11 ettari di vigneti pregiati. L'etichetta è splendida e spettacolare, un vero e proprio richiamo visivo.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino brillante con riflessi granati. Un bouquet esuberante di frutti rossi, prugne mature e fragole, con note di sottobosco, crème brûlée e cioccolato al torrone. Deliziosi aromi di amarena e lamponi al palato seducente, che si distingue per la sua morbidezza e finezza vellutata, molto potente ed elegantemente strutturato, sostenuto da tannini maturi, estremamente lungo sul finale.

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:

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: Montal

Produttore: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2038

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0201618

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 19.5/20
Varietà d'uva: 100% Sangiovese
Da bere: da subito fino al 2038
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.