



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, che schiarisce leggermente al disco. Naso piacevole e aperto di prugne mature e mirtilli rossi, in graduale evoluzione, 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

Produsent: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2039

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0201619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	da subito fino al 2039
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.