



Luce

Toscana IGT, Luce della Vite

La ventesima annata dell'icona italiana

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rubino impenetrabile, che schiarisce leggermente al disco. Naso potente e intenso, con sentori di prugne mature e ribes nero, ma anche di chiodi di garofano e liquirizia. Il palato, concentrato e potente, fa eco al bouquet, con ulteriori sapori di cioccolato fondente e mandorle tostate, oltre a una nota di legno di cedro; un corpo potente, con tannini maturi che suggeriscono un fantastico potenziale di invecchiamento; un leggero tocco balsamico sul finale.

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.

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: Divers Toscane

Produttore: Luce della Vite

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2027

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424112

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Luce della Vite

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2027
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.