



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un supertuscan della regione del Brunello

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 intenso, leggermente luminoso sul disco. Naso molto intenso, che ricorda lamponi e marasche, ma anche vaniglia e caramello. Aromi di frutta rossa, con sentori di nocciole tostate e delicate note tostate; precisione e freschezza nel finale persistente. Rivela un grande potenziale e un'eleganza ammaliante.

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. Suggestione: 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: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2031

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italia
Valutazioni: James Suckling 96/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100
Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot
Da bere: da subito fino al 2031
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.