



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Edizione limitata per l'anniversario

Beschreibung:

L'anno scorso si è realizzato un sogno a lungo coltivato. A Montalcino, la Tenuta Luce ha fondato un'azienda artigianale che sta definendo nuovi standard. Per la 25a annata di Luce, questo super-toscano della regione del Brunello ha ricevuto un'etichetta speciale. Un vero e proprio oggetto da collezione. Venite a trovarci! Anche se sono rare, non esitate a chiederci questa eccezionale annata in grandi bottiglie.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso con accenti granati. Il naso aperto rivela una miriade di aromi complessi: lamponi e prugne, mandorle tostate, una nota di legno di sandalo, ma anche cioccolato al latte e un accenno di moka. Al palato è molto elegante e straordinariamente intenso, con una consistenza solida e densa; oltre agli aromi fruttati, si percepisce anche una piacevole nota speziata. La struttura di questo Luce è incantevole grazie ai tannini levigati; elegante e persistente nel finale fresco e toscano.

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

Produsent: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2032

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424117

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2032
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
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.