



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Vino di culto di una tenuta tradizionale

Beschreibung:

La famiglia toscana Frescobaldi sognava da tempo di combinare la struttura e l'eleganza del Sangiovese con il Merlot. Con il suo clima caldo, la regione del Brunello si è rivelata il luogo ideale. Dal 2018, Luce viene prodotto in cantine dedicate. La produzione è limitata e la domanda è in crescita. Per James Suckling, la nuova annata 2018 è \"Una delle migliori che abbia mai assaggiato\".

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso fino al disco. Bouquet aperto e complesso di lamponi maturi e ribes rosso, con note speziate in armonia con tocchi molto piacevoli di vaniglia, cioccolato al latte e un accenno di moka. Ricco e intenso al palato, ora anche con note balsamiche e un accenno di legno di cedro; magnifica struttura, tannini di grande finezza; persistenza aromatica con note tostate fino al finale sostenuto e leggermente fresco. Una scommessa sicura!

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

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2033

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2033
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 decentarlo.