



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il vino di punta di Frescobaldi ha ottenuto il massimo punteggio

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Note fruttate e tostate si combinano al naso con prugne, gelatina di mirtilli rossi e lamponi, con sentori di caramello e cioccolato al latte, oltre a un accenno di noce e pan di zenzero. Al palato una tavolozza di frutti rossi e bacche con note fruttate concentrate, molto rigorose e cesellate, una freschezza tipicamente toscana si rivela gradualmente, completata da note di moka e vaniglia; un finale imponente che presenta anche tocchi minerali.

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: Tenuta Luce

Allevamento: 24 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Numero articolo: 0424119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft: Italia
Valutazioni: James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot
Da bere: da subito fino al 2035
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 24 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 14.5%
Servier: Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.