

# Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il vino di punta di Frescobaldi ha ottenuto il∏massimo punteggio

# 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:

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.

### 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** Produzent: Tenuta Luce 24 Mesi in barrique Allevamento: Viticoltura: Tradizionale

14.5%

Vol. alcolici:

da subito fino al 2035 Da bere: Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

0424119 Artikelnummer:

# 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:** 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.