



Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Super-Toscano della regione del Brunello, di Frescobaldi

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 concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Il bouquet raffinato e caldo si sviluppa gradualmente: lamponi dolci, mirtilli rossi e prugne si alternano a delicate note di vaniglia e cioccolato al latte, seguite da un po' di ribes nero. Il palato, denso e cremoso, è sempre più potente, con tannini maturi e ben integrati. La leggendaria eleganza di Luce conduce al finale persistente e leggermente minerale.

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 2037

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Artikelnummer: 0424121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Da bere:	da subito fino al 2037
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.