



## Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il know-how toscano della Tenuta Luce

### **Beschreibung:**

Con \"Lucente\", l'audace famiglia Frescobaldi ha creato un eccezionale blend di Merlot e Sangiovese. Le uve provengono da un terroir unico con terreni scistosi, nel cuore della regione del Brunello. L'invecchiamento di 12 mesi in barrique conferisce a questo blend toscano intensità, morbidezza ed eleganza.

### **Degustationsnotiz:**

Rubino intenso con riflessi granati. Bouquet espressivo di prugne, amarene e ribes nero con note balsamiche, seguite da sentori di malto e caramello. Al palato è magnifico, denso e vellutato, con frutti rossi e neri che si mescolano meravigliosamente a note tostate, apportando una grande fluidità; tannini maturi nel finale persistente, pieno di energia.

### **Ideale con:**

Si abbina particolarmente bene alle carni rosse, come la tartare, lo spezzatino di manzo o il carré d'agnello. È anche delizioso con spiedini alla griglia, branzino alla griglia, fegato e piatti a base di dado.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

**Paese di origine:** Italia

**Appellation:** Divers Toscane

**Produttore:** Tenuta Luce

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2028

**Varietà d'uva:** Merlot, Sangiovese

**Artikelnummer:** 0593118

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

## Lucente

Toscana IGT  
Tenuta Luce

**Herkunft:** Italia  
**Valutazioni:** Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20  
**Varietà d'uva:** Merlot, Sangiovese  
**Da bere:** da subito fino al 2028  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 12 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 14.5%  
**Servier:** Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.