



## Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

L'alta percentuale di Merlot seduce

### **Beschreibung:**

"Lucente" significa splendente, radioso. In Toscana, il simbolo del sole che dispiega dodici raggi a forma di fiamma adorna molte facciate e portoni. Non sorprende quindi che la famiglia Frescobaldi abbia scelto di chiamare la sua nuova tenuta a Montalcino "Tenuta Luce", in omaggio alla luce che fa crescere le viti e dà al vino la sua forza. Lucente è uno splendido blend di Merlot e Sangiovese.

### **Degustationsnotiz:**

Rosso rubino intenso, con centro quasi nero e riflessi violacei. Bouquet espressivo di prugne, amarene e ribes nero, con note balsamiche, seguite da moka, cioccolato crémant e liquirizia. Il palato, molto succoso, è magnificamente denso e vellutato, con bacche rosse e nere in perfetta armonia con sfumature tostate; i tannini sono maturi e il finale è persistente e 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

**Produzent:** Tenuta Luce

**Allevamento:** 12 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2032

**Varietà d'uva:** Sangiovese, Merlot

**Artikelnummer:** 0593122

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Lucente

Toscana IGT  
Tenuta Luce

|                       |                                                                   |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italia                                                            |
| <b>Valutazioni:</b>   | James Suckling 93/100, Score 18.5/20                              |
| <b>Varietà d'uva:</b> | Sangiovese, Merlot                                                |
| <b>Da bere:</b>       | da subito fino al 2032                                            |
| <b>Weinbau:</b>       | Tradizionale                                                      |
| <b>Allevamento:</b>   | 12 Mesi in barrique                                               |
| <b>Vol. alcolici:</b> | 14.0%                                                             |
| <b>Servier:</b>       | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |