



2016 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un supertuscan della regione del Brunello

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Rubino intenso, leggermente luminoso sul disco. Naso molto intenso, che ricorda lamponi e marasche, ma anche vaniglia e caramello. Aromi di frutta rossa, con sentori di nocciole tostate e delicate note tostate; precisione e freschezza nel finale persistente. Rivela un grande potenziale e un'eleganza ammaliante.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:

IT

Regione:

Toscana

Sottoregione:

Divers Toscane

Produttore:

Tenuta Luce

Valutazioni:

James Suckling 96/100, Score 19/20, Veronelli 95/100, Wine Spectator 94/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter 95/100

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

fino a 2031

Varietà d'uva:

Sangiovese, Merlot

Numero di articolo:

0424116

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:

IT

Valutazioni:

James Suckling 96/100, Score 19/20, Veronelli
95/100, Wine Spectator 94/100, BIBENDA -
Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Decanter
95/100

Varietà d'uva:

Sangiovese, Merlot

Maturità:

fino a 2031

Viticoltura:

Tradizionale

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Gradazione

15.0 %

alcolica:

Servizio:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare
la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il
vino e decidere se decantarlo.