



## **2018 Luce**

Toscana IGT, Tenuta Luce

Vino di culto di una tenuta tradizionale

## Descrizione del vino:

La famiglia toscana Frescobaldi sognava da tempo di combinare la struttura e l'eleganza del Sangiovese con il Merlot. Con il suo clima caldo, la regione del Brunello si è rivelata il luogo ideale. Dal 2018, Luce viene prodotto in cantine dedicate. La produzione è limitata e la domanda è in crescita. Per James Suckling, la nuova annata 2018 è \"Una delle migliori che abbia mai assaggiato\".

## Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso fino al disco. Bouquet aperto e complesso di lamponi maturi e ribes rosso, con note speziate in armonia con tocchi molto piacevoli di vaniglia, cioccolato al latte e un accenno di moka. Ricco e intenso al palato, ora anche con note balsamiche e un accenno di legno di cedro; magnifica struttura, tannini di grande finezza; persistenza aromatica con note tostate fino al finale sostenuto e leggermente fresco. Una scommessa sicura!

#### 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:ItaliaRegione:ToscanaSottoregione:Divers ToscaneProduttore:Tenuta Luce

Valutazioni: James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19/20

**Gradazione alcolica:** 15.0 % **Maturità:** fino a 2033

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Numero di articolo: 0424118



# **Inserto per clip portabottiglie**Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT Tenuta Luce

Origine:

Valutazioni: James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score

19/20

Varietà d'uva: Sangiovese, Merlot

Maturità: fino a 2033 Gradazione 15.0 %

alcolica:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare Servizio:

la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il

vino e decidere se decantarlo.