



2019 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

L'alta percentuale di Merlot seduce

Descrizione del vino:

"Lucente" significa splendente, radioso. In Toscana, il simbolo del sole che diffonde dodici raggi a forma di fiamma adorna molte facciate e cancelli di ingresso delle carrozze. 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.

Nota di degustazione:

Rubino saturo fino al disco. Belle note tostate esaltano il bouquet di frutti neri di bosco, che ricordano le more e i mirtilli, con sfumature speziate di cannella e liquirizia. Al palato è intensamente fruttato, con aromi che si confermano, una freschezza tipicamente toscana e tannini ancora presenti, molto densi e potenti; piccoli frutti neri nel finale persistente.

Abbinamenti:

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.

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0593119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.