2019 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il vino di punta di Frescobaldi premiato con il massimo dei voti

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:
Rosso rubino intenso, che schiarisce leggermente al disco. Note fruttate e tostate si combinano al naso con prugne, gelatina di mirtilli rossi e lamponi, con sentori di caramello e cioccolato al latte, oltre a un accenno di noce e pan di zenzero. Al palato una tavolozza di frutti rossi e bacche con note fruttate concentrate, molto rigorose e cesellate, una freschezza tipicamente toscana si rivela gradualmente, completata da note di moka e vaniglia; un finale imponente che presenta anche tocchi minerali.

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 99/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2035
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	0424119

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch