



2017 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Descrizione del vino:

Il vino re della Toscana, il Brunello, trova in Luce un ambasciatore particolarmente degno e raffinato. Con sede nel cuore della regione del Brunello, la famiglia Frescobaldi coltiva le uve per Luce Brunello su circa 11 ettari di vigneti pregiati. L'etichetta è splendida e spettacolare, un vero e proprio richiamo visivo.

Nota di degustazione:

Rosso rubino con sfumature granate. Delicati sentori di spezie e tostatura impreziosiscono il naso aperto con piacevoli note di prugne mature, piccole fragole e gelatina di rosa canina, che si sviluppano gradualmente nel bicchiere. Il frutto incredibilmente elegante di questo Sangiovese si rivela al palato, con aromi di lampone e ribes rosso che sono allo stesso tempo esplosivi e delicatamente strutturati. È un vino di grande profondità, con delicate note di spezie sostenute da sentori di caramello e vaniglia, con un fantastico potenziale di invecchiamento. Il finale è molto fresco, lungo e molto dinamico.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

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:	Montalcino
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0201617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20, Falstaff 95/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2037
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.