



2020 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Un moderno blend di Merlot e Sangiovese

Descrizione del vino:

Con Lucente, l'audace famiglia Frescobaldi ha creato un moderno blend di Merlot e Sangiovese. Le uve provengono da un terroir unico con terreni scistosi, nel cuore della regione del Brunello. Invecchiato in barrique per 12 mesi, questo blend toscano è intenso, morbido ed elegante. Robert Parker elogia Lucente come "un vino contemporaneo e internazionale con un elegante stile italiano".

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi violacei. I frutti rossi dominano il graziosissimo bouquet con note di prugne e lamponi, noci e caramello, con accenni di legni pregiati e salvia. L'attacco morbido lascia spazio ad aromi freschi e fruttati di ciliegie rosse, prugne e marmellata di mirtilli rossi, su sfumature di cioccolato al latte e note pepate; i tannini sono maturi e ben integrati, il finale vibrante e molto toscano.

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:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2030
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0593120

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 93/100, Luca Maroni 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Maturità:	fino a 2030
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.