2020 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Super-Toscano della regione del Brunello, di Frescobaldi

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 con riflessi scintillanti. Mora e lampone in gelatina al naso, con potenti note tostate di moka e caramello e un accenno di pepe nero. Al palato è morbido e delicato, un bel connubio di frutti rossi e neri, tannini sottili e maturi, piacevole freschezza; sul finale, magnifiche note di vaniglia ed eccellente lunghezza.
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:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Divers Toscane
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2036
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	0424120

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Decanter 94/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Maturità:	fino a 2036
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