2021 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Capolavoro toscano di un'annata monumentale

Descrizione del vino:
Con Lucente, la visionaria famiglia di viticoltori Frescobaldi ha creato un assemblaggio contemporaneo di varietà di uve Sangiovese e Merlot . Le uve provengono dal cuore della regione di coltivazione del Brunello, con il suo terroir unico e l'alto contenuto di ardesia. Dopo dodici mesi di affinamento in barriques, questo blend toscano è intenso, morbido ed elegante. Robert Parker elogia il Lucente come "vino contemporaneo e internazionale con un elegante stile italiano".
Nota di degustazione:
Rosso rubino intenso, con centro quasi nero e riflessi violacei. Bouquet espressivo di prugne, amarene e ribes nero, con note balsamiche, seguite da moka, cioccolato crémant e liquirizia. Il palato, molto succoso, è magnificamente denso e vellutato, con bacche rosse e nere in perfetta armonia con sfumature tostate; i tannini sono maturi e il finale è persistente e pieno di energia.
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, Score 18.5/20, Luca Maroni 95/100
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2031
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	0593121

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

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18.5/20, Luca Maroni 95/100
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Maturità:	fino a 2031
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

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