



2021 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il Supertuscan di Frescobaldi da Brunello

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:

Colore rosso rubino concentrato, bordo leggermente schiarito. Un bouquet raffinato che si sviluppa gradualmente: lamponi dolci, mirtilli e prugne si alternano a delicati aromi di vaniglia e cioccolato al latte, anche un po' di cassis, esprimendo molto calore. Al palato mostra molta densità e cremosità, diventando sempre più esplosivo, i tannini sono maturi e sapientemente integrati; mostra un certo grip oltre la metà del palato, che promette un grande potenziale di invecchiamento per questo Super Tuscan; la proverbiale eleganza Luce conduce al finale persistente e leggermente minerale.

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 96/100, Score 19/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2037
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
Numero di articolo:	0424121

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Luce

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Sangiovese, Merlot
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.