



## 2022 Luce

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il leggendario vino cult 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 concentrato, che schiarisce leggermente al disco. Il bouquet raffinato e caldo si sviluppa gradualmente: lamponi dolci, mirtilli rossi e prugne si alternano a delicate note di vaniglia e cioccolato al latte, seguite da un po' di ribes nero. Il palato, denso e cremoso, è sempre più potente, con tannini maturi e ben integrati. La leggendaria eleganza di 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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Divers Toscane
<b>Produttore:</b>	Tenuta Luce
<b>Valutazioni:</b>	
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Merlot, Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	0424122

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Luce**

Toscana IGT  
Tenuta Luce

**Origine:** Italia  
**Valutazioni:**  
**Varietà d'uva:** Merlot, Sangiovese  
**Viticoltura:** Tradizionale  
**Vinificazione:** 24 Mesi in barrique  
**Gradazione alcolica:** 14.0 %

**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.