



2017 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Dal cuore della Toscana

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Naso espressivo con molte ciliegie e lamponi, note di sottobosco, caramello e cannella. Buona densità al palato, il frutto ricorda ancora una volta i frutti rossi, si percepisce anche il mirtillo rosso, maturo e sostenuto da una discreta nota di freschezza; i tannini sono presenti, ma si armonizzano perfettamente con le note tostate; finale finemente equilibrato e armonioso.

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 92/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2027
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0593117

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Falstaff 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Maturità:	fino a 2027
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.