



2018 Lucente

Toscana IGT, Tenuta Luce

Il know-how toscano della Tenuta Luce

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:

Rubino intenso con riflessi granati. Bouquet espressivo di prugne, amarene e ribes nero con note balsamiche, seguite da sentori di malto e caramello. Magnifico, denso e vellutato al palato, con frutta rossa e nera che si mescolano meravigliosamente a note tostate, apportando una grande fluidità; tannini maturi nel finale persistente, 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:	Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	Merlot, Sangiovese
Numero di articolo:	0593118

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Lucente

Toscana IGT
Tenuta Luce

Origine: Italia
Valutazioni: Antonio Galloni 91/100, Decanter 91/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: Merlot, Sangiovese
Maturità: fino a 2028
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.