



## 2018 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Brunello molto limitato della tenuta Luce

### Descrizione del vino:

Il vino re della Toscana, il Brunello, trova in Luce un ambasciatore particolarmente degno e raffinato. Con sede nel cuore della regione del Brunello, la famiglia Frescobaldi coltiva le uve per Luce Brunello su circa 11 ettari di vigneti pregiati. L'etichetta è splendida e spettacolare, un vero e proprio richiamo visivo.

### Nota di degustazione:

Rosso rubino brillante con riflessi granati. Un bouquet esuberante di frutti rossi, prugne mature e fragole, con note di sottobosco, crème brûlée e cioccolato al torrone. Deliziosi aromi di amarena e lamponi al palato seducente, che si distingue per la sua morbidezza e finezza vellutata, molto potente ed elegantemente strutturato, sostenuto da tannini maturi, estremamente lungo sul finale.

### Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

### 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Montalcino
<b>Produttore:</b>	Tenuta Luce
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Numero di articolo:</b>	0201618

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Brunello Luce**

Brunello di Montalcino DOCG  
Tenuta Luce

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Falstaff 95/100, Score 19.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Sangiovese
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.