



2019 Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG, Tenuta Luce

Brunello molto limitato del vigneto Luce

Descrizione del vino:

Il vino principe della Toscana, il Brunello, trova in Luce un rappresentante particolarmente degno e raffinato. Situata al centro della regione del Brunello, la famiglia Frescobaldi coltiva le uve per il Luce Brunello su circa 11 ettari dei migliori vigneti. L'etichetta, di grande impatto e spettacolarità, è un vero e proprio richiamo visivo.

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.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0201619

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello Luce

Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Luce

Origine:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 99/100, James Suckling 98/100, Score 19.5/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	fino a 2039
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.