

Luce IGT

Tenuta Luce – Marchesi Frescobaldi

Herkunft

Italien / Toscana

Rebstock

Merlot, Sangiovese

Farbe

Intensives Rubinrot mit leicht aufgehelltem Rand

Duft

In der Nase zeigen sich Aromen von reifen schwarzen Früchten, insbesondere von Pflaumen, Brombeeren und Maulbeeren, begleitet von zarten blumigen Anklängen an Veilchen und süssen Gewürznoten.

Geschmack

Im Mund entfaltet er seinen ganzen Charme und seine Eleganz. Vollmundig und ausgewogen verteilen sich die seidigen Tannine im Mund und hinterlassen einen langen, anhaltenden Abgang mit feinen Gewürznoten. Beeindruckende Harmonie und Balance im Glas.

Gradation

15% vol.

Ausbau

Die Schalenmazeration beträgt 22 Tage, um die Struktur und Farbe zu erhalten. Die malolaktische Gärung findet in Barriques statt.

Ausbau in französischen Barriques (80% neu und 20% ein Jahr alt) für 24 Monate.



weinonline.ch