

Luce Brunello DOCG/MO

Tenuta Luce – Marchesi Frescobaldi

Herkunft

Italien / Toscana

Rebstock

Sangiovese

Farbe

Intensives Rubinrot

Duft

Schwarze Kirschen und Heidelbeeren mit Untertönen von Walnuss und Lavendel.

Geschmack

Mittlerer Körper mit sehr feinen Tanninen, die sich über die gesamte Länge des Weins erstrecken und jeden Zentimeter des Gaumens umschmeicheln. Frisch und lebendig.

Gradation

15% vol.

Ausbau

Die Schalenmazeration beträgt 4 Wochen, um die Struktur und Farbe zu erhalten. Die Gärdauer beträgt 10 Tage in Zementbehälter. Ausbau in slawischen Barriques für mindestens 24 Monate.



weinonline.ch